U/C

Panasonic

Operating Instructions

Electronic Rice Cooker/Warmer | **Household Use**

Manuel d’utilisation

Cuisseur/Réchaud de riz électronique | **Utilisation domestique**

使用說明書

微電腦電子鍋 | **家用型**

Model No.
Modèle
型號編碼 **SR-MGS102**

Contents

Table des matières

目錄

- Thank you very much for purchasing this Panasonic product.
- This product is intended for household use only.
- In order to correctly use the cooker and ensure your safety, please carefully read these instructions before use. **especially [Safety Precautions] on page 6-7**
- Please keep these operating instructions handy for future use.

- Merci beaucoup d’avoir acheté un appareil Panasonic.
- Cet appareil est conçu seulement pour l’utilisation domestique.
- Pour utiliser correctement le cuiseur et assurer votre sécurité, veuillez lire attentivement ces instructions avant toute utilisation. **et plus particulièrement les [Précautions de sécurité] aux pages 8 et 9**
- Veuillez garder ces instructions d’utilisation à disposition pour vous y référer ultérieurement.

- 非常感謝您購買 Panasonic 產品。
- 此產品僅供家庭使用。
- 爲了正確使用電子鍋並確保您的安全，請在使用前仔細閱讀此指南，**尤其是[安全注意事項]的第 10-11 頁**
- 請將此使用說明書妥善保管以備後用。

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
   Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

14. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is intended for household use only.

CAUTION :

a. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
b. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
c. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used,
   (1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
   (2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Lors de l'utilisation de tout appareil électrique, il est toujours recommandé de prendre certaines précautions, dont les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Éviter de toucher aux surfaces chaudes. Toujours utiliser les poignées ou les anses.
3. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, les fiches d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Ne jamais laisser des enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
5. Après usage et avant le nettoyage, toujours débrancher l'appareil. Laisser refroidir avant de retirer des pièces ou de les remettre en place.
6. Ne jamais utiliser l'appareil si sa fiche ou son cordon est endommagé ou après avoir constaté une défectuosité ou des dommages. Le cas échéant, l'appareil doit être retourné au centre de service le plus près pour vérification, réparation ou ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut représenter un risque de blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, ni le mettre en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
11. Être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Toujours brancher le cordon d'alimentation à l'appareil avant d'en brancher la fiche dans une prise secteur. Avant de débrancher, couper le contact, puis retirer la fiche de la prise secteur.
13. N'utiliser l'appareil qu'aux fins recommandées.

14. CONSERVER CE MANUEL

Cet appareil est conçu seulement pour l'utilisation domestique.

PRÉCAUTIONS :

a. Le cordon d'alimentation (ou le cordon amovible) fourni est court, de manière à prévenir les risques d'emmêlement et d'accidents.
b. Des rallonges ou des cordons amovibles plus longs sont disponibles. Ils doivent être utilisés avec prudence.
c. Si une rallonge ou un cordon amovible plus long est utilisé :
   (1) La puissance électrique du cordon ou de la rallonge devrait être au moins aussi élevée que celle de l'appareil, et
   (2) Le cordon ou la rallonge ne doit pas pendre du comptoir ou de la table, afin d'éviter que des enfants tirent dessus ou trébuchent accidentellement.

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une des broches est plus large que les autres). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche doit être enfichée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si elle ne s'enfiche pas complètement dans la prise, l'inverser. Si elle ne s'enfiche toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

每當使用電器具，必須按照下列次序的安全警惕基礎而實行:

1. 閱讀所有的用法說明。
2. 請勿接觸對於有熱度的表面。應使用把柄或捏手。
3. 為避免遭受觸電危險，請不 要將電纜、插頭和電子鍋浸入水內或其它液體內。
4. 每當使用電器具在於有小孩在場或近旁的地方，必須緊密、留意。
5. 在無使用和清洗之前，請將插頭拔掉。稍冷後再安置或拆卸其部分或配件。
6. 勿將任何電器具用於已損壞的電線或插頭，另勿使用已故障或有任何部分損壞的電器具。請將那電器具送到附近授權服務站做檢查、修理、或調節。
7. 電器具廠商并不建議使用附加裝置，因而引起故障之產生。
8. 請別在戶外使用。
9. 請不要將電線吊在桌子或柜台邊兒，或者接觸有熱度的表面。
10. 請不要放置於熱瓦斯或者電火爐的上面或旁邊或者烤爐里面。
11. 每當移動有容熱油或其他熱液體必須留意謹慎。
12. 先將一邊插頭插好電器具，再將另一邊插入牆壁上的插座。使用後將電器具的任何控制部分調節到“off”的部位，再拔出牆壁上插座的插頭。
13. 請不要將電器具使用於其他用途。

14. 保存這些指導

此產品僅供家庭使用。

注意:

a. 附帶有一條短電源電纜（或可折卸式的電源電纜）以減少因電線過長引起的電線糾纏或跳閘等危險。
b. 較長的可拆卸式電源電纜或延長電纜可從市面獲得並可以被使用，但使用時必須多加小心。
c. 若使用較長的可拆卸示電纜或延長電纜，
   (1) 長電線套或延長線的記號額定至少應與電器具額定相當大。
   (2) 電纜應被妥善佈置，切勿隨意搭在廚房工作臺面或桌面以避免小孩不小心拉倒或被絆倒。

此電器使用極化插頭（其中一個插刀比另一個寬）。為了減少觸電的危險，此插頭被設計為僅用一種方式才適合插入極化插座。如果此插頭不能完全插入插座，請倒轉插頭。如果仍不適合，請與有許可證的電工聯絡。請勿試圖調節插頭。

In order to prevent accidents or injury to the user, other people, and damage to property, please follow the instructions below.

- The rust prevention paper located between the inner pan and the cast heater must be removed before using.
- **The following chart indicates the degree of damage caused by wrong operation.**

⚠ **Warning** :	Indicates hazard that may cause death or severe injury.
⚠ **Caution** :	Indicates hazard that may cause human injuries or property damage.

- **Classification of instructions that need to be strictly followed uses the following symbols to distinguish the instruction types.**

   	These symbols mean prohibition.
	These symbols mean requirement that must be followed.

⚠ Warning

Plug in tightly.



(Improper plugging may cause electrical shock or fire due to heat generation.)

Do not use a damage plug or warped outlet.

Do not plug or unplug the rice cooker with wet hands.



(It may result in electrical shock.)

Do not use wet hands.

Do not place your hands or face over or near the steam cap.



Do not touch.



(To avoid injuries from burning injuries.)

Do not damage the power cord or the power plug.



Prohibited

The following is prohibited: disassembling, bringing near hot surface, bending, twisting, pulling, placing heavy objects on top or tying up in a bundle.

(The damaged power cord could result in electric shock or fire.)

If the power cord or the power plug is damaged, consult your nearest retailer or service center for repair.

Do not insert metal objects such as pins and needles, or any other foreign objects in the exhaust outlets, or any other portion of the unit.



Prohibited

Especially clips, wires or any metal objects.

(It may result in electrocution or malfunction.)

Clean the power plug regularly.

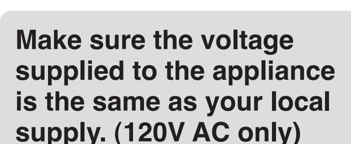
(A soiled power plug may cause insufficient insulation due to the moisture, and may result in fire.)

Unplug the power plug, and wipe with a clean cloth.

Do not operate the appliance with a damaged power cord or power plug.

Prohibited

(It may result in electrical shock or fire.)



Make sure the voltage supplied to the appliance is the same as your local supply. (120V AC only)



(It may cause electrical shock or fire.)

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.



Prohibited

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Warning

Do not immerse the appliance in water or other liquid.



(It may result in electrical shock.)
If water leaks into the appliance, please consult your nearest retailer or service center.

Do not attempt to disassemble any of the parts or repair them by yourself.

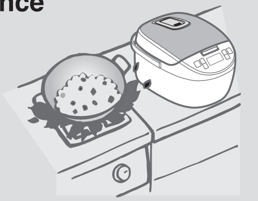


Do not disassemble.

(It may result in electrical shock or fire.)
The appliance must be repaired only by the authorized service center.

Caution

Do not operate the appliance near water or fire.





Prohibited

(It may result in electrical shock or fire.)

The appliance becomes hot when in use, especially the inner lid and inner pan. Do not directly touch them with your hands.



Do not touch the inner lid and inner pan.



Do not touch.

(It may result in burning injuries.)

Make sure the rice cooker is completely cool before touching or cleaning it.



(To avoid burning injuries.)

Do not open the Outer Lid while cooking.



(It may cause a burn.)

Be sure to grasp the power plug itself to disconnect it. Do not pull the power cord.



(Also firmly grasp the appliance body before unplugging it.)

(It may result in electrical shock or electrocution.)

Do not place the appliance on an unstable surface or on a carpet, electric carpet, table cloths (ethylene plastic) or other object that cannot resist high temperature.



Prohibited

(It may be overturned during use and result in fire.)

Do not substitute the inner pan with other container.



Prohibited

(It may result in higher temperature and burning injuries.)

Do not touch the hook button when the appliance is being carried or moved.

Do not touch.

(If the outer lid is accidentally open, it may result in burning injures.)

Always disconnect the appliance from the power supply outlet before taking the inner pan out or when the appliance is not in use.



Unplug

(It may result in electrical shock.)

Do not place the appliance near a wall or furniture.



Prohibited

(The steam may result in color changes or deformation of nearby objects.)

Watch out for the steam coming out of the appliance.

Do not use other than the provided cord set and do not use the cord set for other appliances.



Prohibited

(It may result in electrical shock or fire.)

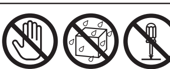
Pour éviter tout accident ou toute blessure causée à l'utilisateur ou à d'autres personnes et tout dommage causé à des biens et propriétés, respecter les instructions suivantes.

■ Le papier anticorrosion placé entre le panier à fond et la plaque chauffante doit être retiré avant utilisation.

■ **Le tableau suivant indique le degré de dommage causé par une utilisation non appropriée.**

⚠ **Attention :**	Indique l'existence d'un risque pouvant entraîner la mort ou de graves blessures.
 ⚠ **Précautions :**	Indique l'existence d'un risque pouvant entraîner des blessures pour des personnes ou des dommages causés à des biens ou propriétés.

■ **La classification des instructions devant être rigoureusement respectées utilise les symboles suivants pour effectuer une distinction entre les types d'instructions.**

 	Ces symboles indiquent une interdiction pure et simple.
	Ces symboles indiquent une instruction devant être rigoureusement suivie et respectée.

⚠ Attention

Bien brancher le cuiseur.



(Un branchement incorrect peut provoquer un choc électrique ou un incendie causé par la production de chaleur.)

Ne jamais utiliser une fiche ou une prise endommagée ou déformée.

Ne pas brancher ou débrancher le cuiseur de riz avec les mains mouillées.



(Ceci peut entraîner un choc électrique.)

Ne pas utiliser avec les mains mouillées.

Ne pas toucher avec les mains et ne pas placer le visage au-dessus ou près du capuchon d'échappement de la vapeur.



Ne pas toucher.



(Pour éviter des blessures associées à des brûlures.)

Ne pas endommager le cordon ou la fiche d'alimentation.



Interdit

Les opérations suivantes sont strictement interdites : démontage, rapprochement d'une surface chaude, pliage, torsion, traction, placement d'objets lourds sur la partie supérieure ou connexion regroupée.

(L'utilisation d'un cordon d'alimentation endommagé peut entraîner un choc électrique ou un incendie.)

Si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé(e), consulter le revendeur ou le centre de service le plus proche de votre domicile pour réparation.

Ne jamais insérer des objets métalliques comme des épingles ou des aiguilles, ou aucun autre objet étranger dans les sorties d'échappement ou dans toute autre partie de l'appareil.



Interdit

Et plus particulièrement des agrafes, des fils ou tout autre objet métallique.

(Ceci peut entraîner une électrocution ou un dysfonctionnement.)

Nettoyez régulièrement la fiche d'alimentation.



(Une fiche d'alimentation sale peut provoquer un défaut d'isolation dû à l'humidité et un incendie.)

Débrancher la fiche d'alimentation et la nettoyer en utilisant un chiffon propre.

Ne jamais utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche d'alimentation endommagé(e).



Interdit

(Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.)

S'assurer que la tension du courant associée à l'appareil correspond à celle de votre alimentation locale en courant. (120V CA seulement)



(Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.)

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (incluant les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sous réserve qu'elles aient été supervisées ou formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.



Interdit

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Attention

Ne pas placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.



(Ceci peut entraîner une électrocution.)
En cas de fuite d'eau dans l'appareil, veuillez consulter le revendeur ou le centre de service le plus proche de votre domicile.

Ne jamais essayer de démonter une pièce de l'appareil ou de la réparer vous-même.



Ne pas démonter les pièces.

(Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.)
L'appareil doit exclusivement être réparé par un centre de service agréé.

Précautions

Ne pas utiliser l'appareil près de l'eau ou de flammes nues.



Interdit

(Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.)

L'appareil chauffe quand il est utilisé, en particulier le couvercle intérieur et le panier à fond. Ne pas toucher ces éléments directement avec vos mains.

Ne pas toucher le couvercle intérieur ni le panier à fond.



Ne pas toucher.

(Ceci peut entraîner des blessures par brûlure.)

S'assurer que le cuiseur de riz a complètement refroidi avant de le toucher ou de le nettoyer.



(Pour éviter des blessures par brûlure.)

N'ouvrez pas le couvercle extérieur pendant la cuisson



(Sinon, il y a un risque de brûlure).

Ne jamais placer l'appareil sur une surface instable ou un tapis, un tapis électrique, des nappes (plastique éthylène) ou tout autre objet ne pouvant résister à une température élevée.



Interdit

(L'appareil peut être renversé durant l'utilisation et causer un incendie.)

Ne pas toucher le bouton du loquet quand l'appareil est transporté ou déplacé.



Ne pas toucher.

(L'ouverture accidentelle du couvercle extérieur peut entraîner des blessures par brûlure.)

Tenir la fiche d'alimentation elle-même pour la débrancher. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.



(Tenir aussi fermement le boîtier de l'appareil avant de le débrancher.)

(Cela peut entraîner un choc électrique ou l'électrocution.)

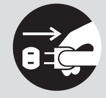
Ne pas placer d'autres récipients à l'intérieur du panier à fond.



Interdit

(Ceci peut générer une température très élevée et causer des blessures par brûlure.)

Débrancher toujours l'appareil de la prise de courant avant de sortir le panier à fond ou quand l'appareil n'est pas utilisé.



Débranchez

(Ceci peut entraîner un choc électrique.)

Ne pas placer à proximité du mur ou d'un meuble.



Interdit

(L'échappement de vapeur peut entraîner une décoloration ou une déformation d'objets.)

Faire attention à la vapeur s'échappant de l'appareil.

Ne pas utiliser l'appareil avec un autre cordon d'alimentation que celui fourni et ne pas utiliser le cordon d'alimentation de cet appareil avec d'autres appareils.



Interdit

(Cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.)

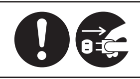
為防止對使用者及他人造成傷害或造成機件故障，請遵從以下指示說明。

■ 使用前,須把置於內鍋和電熱板之間的防鏽紙拿開。

■ 下圖表示由於錯誤操作引起的危害的等級。

⚠ 警告：	此標誌表示[可能造成傷亡]。
⚠ 注意：	此標誌表示[可能造成傷害或機件故障]。

■ 須嚴格遵守的指示分類使用以下標誌區分指示類型。

	此標誌表示 禁止。
	此標誌表示 必須遵守。

⚠ 警告

插緊。



(鬆動可造成觸電事故。)

請勿使用老舊或鬆動的插頭。

請勿用潮濕的手插或拔插頭。



(可造成觸電。)

請勿用潮濕的手。

請勿以手或臉觸及蒸汽帽。



請勿觸摸。



(避免燙傷。)

請勿損壞插頭或電線。



禁止

以下為絕對禁止項目(放置在溫度高的地方，彎曲，拉扯或壓以重物。)

(若電線受損，則可能造成觸電或火災。)

若電線或電源插頭損壞，請諮詢附近零售商或服務中心並進行維修。

請勿將金屬物件例如髮夾鐵釘或任何其他物件塞入噴氣孔或任何其他部位。



禁止

尤其是夾子鐵絲或任何金屬物件。

(可造成電擊或火災。)

經常清理電源插頭。



(骯髒的電源插頭可能會因潮濕而導致絕緣不足，可能會導致火災。)

拔出電源插頭，用乾淨的布抹。

請勿用破損的電線或插頭操作任何電器。



禁止

(可造成電擊或火災。)

請確定使用的電流與當地的電流相同。(交流電僅 120 伏)



(使用連接插頭，可造成電擊或火災。)

該設備並非設計供以下人群(包括兒童)使用:身體、感官或精神方面有障礙的人士或缺乏經驗及知識的人士，除非負責他們安全的人員已就本機的使用予以監督或指導。

禁止

須監督不讓兒童玩弄該設備。

⚠ 警告

請勿使用電子鍋的任何零件浸濕水或其它液體。



(可造成觸電)
當電器有漏水現象，請詢問製造商。

請勿自行拆修電器。



請勿拆開。

(可造成觸電或火災。)
該設備必須送交經授權的服務中心進行維修。

⚠ 注意

請勿在水邊或火邊操作該電子鍋。



禁止　(可造成觸電或火災。)

電子鍋在使用中會發熱，尤其是內蓋和內鍋。請勿直接用手觸摸它們。

請勿觸摸內蓋及內鍋。



請勿觸摸。　(可造成燙傷。)

確保電子鍋完全冷卻後方可觸摸或清洗。



(避免燙傷。)

蒸煮時切勿打開外蓋。



(可能導致燙傷。)

拔插頭時請抓住插頭，切勿抓住電線拔。



(並抓住插座拔插頭。)
(可造成觸電或電擊。)

請勿將電子鍋放置在不平穩的表面或毛毯、電毛毯、桌布（乙烯塑料）或其他不能抗高溫的物品上進行使用。



禁止

(使用時可能翻倒造成火災。)

請勿將其他的鍋、壺放進內鍋。



禁止

(可造成更高溫度而燙傷手。)

移動電子鍋時請勿按鍋蓋開關按鈕。



請勿觸摸。

(若外蓋被打開，可造成燙傷。)

將內鍋取出前或未在使用電子鍋時，請確保已將設備從電源插座上拔出。



拔插頭

(可造成觸電。)

請勿將電子鍋放置在牆邊或傢俱旁。



禁止

(蒸氣可造成變色或變形)
小心電子鍋蒸氣。

請勿使用本電器隨附電線以外的其他電線，也勿使用其他電器的電線。

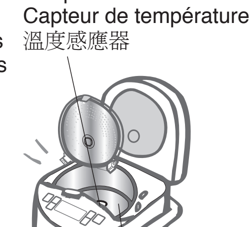
禁止

(可造成觸電或火災。)

Usage Precautions / Précautions d’utilisation / 使用注意事項

Avoiding damages to the appliance.
Pour éviter tout dommage à l’appareil.
避免損壞電子鍋。





- **Do not cover the outer lid with a cloth.**
  The outer lid may deform, crack or discolor which will result in malfunction.
- **Do not place the appliance in direct sunlight.**
- **Do not use the inner pan for other applications.**
- **Always keep the surface of the inner pan, cast heater, and temperature sensor clean and dry.**
  It may result in malfunction.
- **Do not use the inner pan directly on open flame, electric burner, or in a heated oven.**

- **Ne pas recouvrir le couvercle extérieur avec un chiffon.**
  Le couvercle extérieur peut se déformer, se fendre ou se décolorer, ceci pouvant entraîner un dysfonctionnement.
- **Ne pas placer l’appareil sous les rayons directs du soleil.**
- **Ne pas utiliser le panier à fond à d’autres fins.**
- **Toujours garder la surface du panier à fond, de la plaque chauffante et du capteur de température propre et sèche.**
  Ceci peut entraîner un dysfonctionnement.
- **Ne pas utiliser le panier à fond directement sur une flamme nue, un brûleur électrique, ou dans un four chauffé.**

- **請勿在外蓋上蓋以抹布。**
  外蓋可能變形扭曲或變色造成故障。
- **請勿放置在太陽下。**
- **不要用內鍋於其它裝置。**
- **保持內鍋表面﹑電熱板和溫度感應器潔淨乾燥。**
  可造成故障。
- **請勿將內鍋直接用於明火﹑電爐或加熱爐上。**

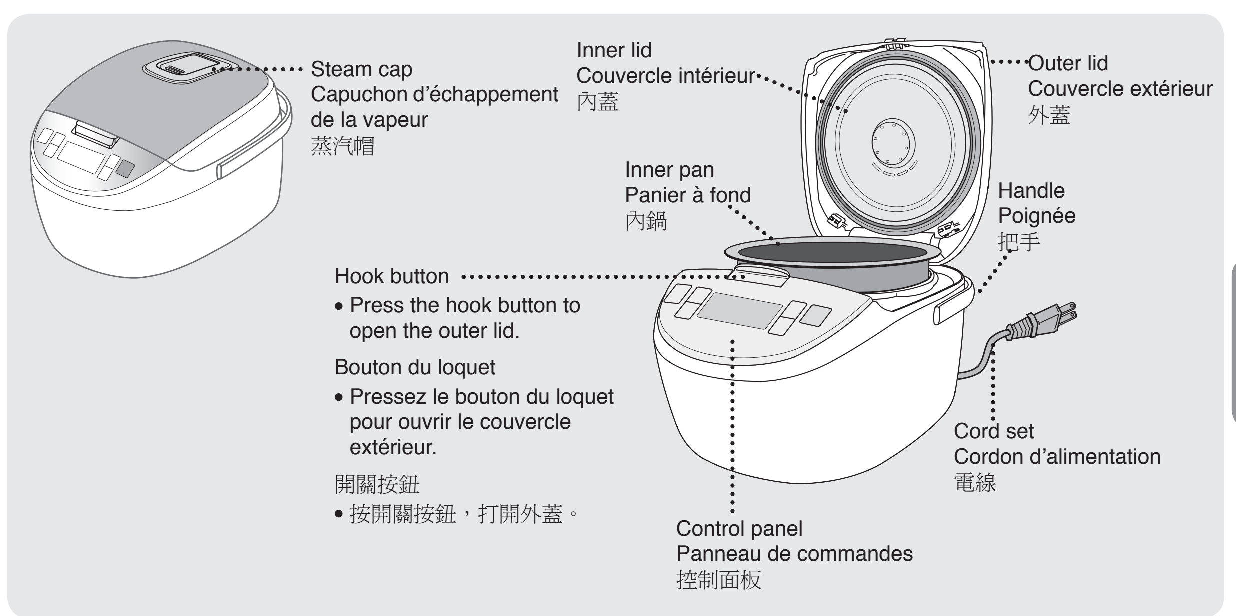
Avoiding damages to the inner pan.
Pour éviter tout dommage au panier à fond.
避免損壞內鍋。

- **Do not leave the rice scoop or any other objects inside the inner pan.**
- **The inner pan should be cleaned immediately after cooking with seasonings or condiments.**
- **Do not use the inner pan as mixing bowl.**
- **Do not use metal utensils that can scratch or crack the inner pan.**
- **The coated surface of the inner pan will gradually wear away, so use with care.**
- **Do not tap or rub the inner surface of the inner pan. Clean only with a sponge.**
  (Do not use Scotch Brite or scouring pad.)

- **Ne pas laisser de cuillère à riz ni aucun autre objet dans le panier à fond.**
- **Le panier à fond doit être nettoyé immédiatement après une cuisson contenant des assaisonnements ou des condiments.**
- **Ne pas utiliser le panier à fond comme mélangeur.**
- **Ne pas utiliser d’objets métalliques susceptibles de rayer ou de fissurer le panier à fond.**
- **La surface avec revêtement du panier à fond va s’user progressivement, par conséquent prière de l’utiliser avec précaution.**
- **Ne pas heurter ou frotter la surface intérieure du panier à fond. Utiliser exclusivement une éponge pour le nettoyage.**
  (Ne pas utiliser une éponge Scotch Brite® ou un tampon à récurer.)

- **請勿將飯勺子或任何其他物件丟在內鍋里。**
- **加調味料煮後，務必即刻清洗內鍋。**
- **請勿將攪拌器在內鍋中使用。**
- **請勿使用金屬器物以避免內鍋產生刮痕或裂痕。**
- **內鍋的外表塗層會慢慢撥離，請小心使用。**
- **請勿敲打或磨刷內鍋里層。僅用海綿清洗。**
  (請勿使用研磨刷或百潔布。)

Parts Names and Functions
Noms des pièces et fonctions
零件名稱及功能



Accessories / Accessoires / 附件

Rice scoop (1)
Cuillère à riz (1)
飯勺子 (1)

Measuring cup (1) (Approx. 180ml)
Verre mesureur (1) (Approx. 180 ml)
量米杯 (1) (約 180 毫升)

Steaming basket (1)
Panier d'étuvage (1)
蒸籠 (1)

Cord set (1)
Cordon d'alimentation (1)
電線 (1)

When using the rice cooker, insert the power connector as far as it can go into the inlet at the back of the main body.

Lors de l'utilisation du cuiseur de riz, insérer complètement la fiche de connexion dans la prise située à l'arrière du boîtier de l'appareil.

使用電子鍋時，儘量將電線纜插入鍋體後面的插孔。

Power connector
Fiche de connexion
電線纜

Control Panel / Panneau de commandes / 控制面板

Timer Key / Touche de la minuterie / 定時器按鈕

- Press it to start timer setting.
- For White Rice, Brown Rice, Sticky Rice, and Porridge, the timer can be pre-set between 1 hour 10 minutes and 23 hours 50 minutes. (The timer cannot be adjustable in Quick Cook, Cake, Slow Cook and Steam.)
- To adjust the time, press [hour] or [min] key.
- Pressez cette touche pour commencer le réglage de la minuterie.
- Pour les modes Riz blanc, Riz brun, Riz gluant et Gruau (White Rice, Brown Rice, Sticky Rice et Porridge), la minuterie peut être pré-réglée entre 1 heure et 10 minutes et 23 heures et 50 minutes. (La minuterie ne peut pas être réglée quand vous utilisez les modes Cuisson rapide, Gâteau, Cuisson lente et Vapeur.)
- Pour régler le temps de cuisson, pressez la touche [hour] ou la touche [min].
- 按此按鈕開始定時器設定。
- 對於白米、糙米、糯米和稀飯，定時器可以預設爲 1 小時 10 分鐘至 23 小時 50 分鐘之間。(定時器不可用於快速蒸煮、蛋糕、炆煮及蒸。)
- 要調節時間，按 [hour] 或 [min] 按鈕。

Menu Select Key / Touche de sélection de menu / 菜單選擇按鈕

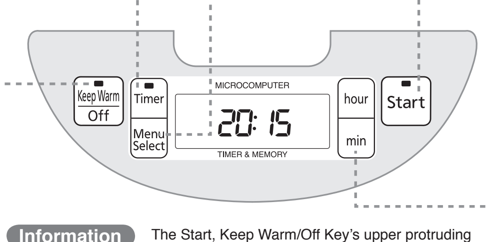
- You can select between White Rice, Quick Cook, Brown Rice, Sticky Rice, Porridge, Cake, Slow Cook and Steam.
- Vous pouvez sélectionner les modes Riz blanc, Cuisson rapide, Riz brun, Riz gluant, Gruau, Gâteau, Cuisson lente et Vapeur - White Rice, Quick Cook, Brown Rice, Sticky Rice, Porridge, Cake, Slow Cook et Steam.
- 您可在選擇白米、快速蒸煮、糙米、糯米、稀飯、蛋糕、炆煮和蒸。

Start Key / Touche de démarrage / 開始按鈕

- Press it when starting cooking or when completing the timer setting.
- Pressez cette touche pour lancer la cuisson ou quand vous avez fini le réglage de la minuterie.
- 開始蒸煮或完成定時器設定時，按此按鈕。

Keep Warm/Off Key
Touche Maintien au chaud/Arrêt
保溫/關閉按鈕

- Press this key to abort the malfunction or the unwanted setting from any operation setting modes.
- Each time the key is pressed, it will switch between (Off) and (Keep Warm).
- Pressez cette touche pour annuler le dysfonctionnement ou le réglage non désiré pour tous les modes de réglage du fonctionnement.
- Chaque fois que cette touche est pressée, il permet de basculer entre les modes (Off - Arrêt) et (Keep Warm - Maintien au chaud).
- 按此按鈕中止任何操作設定模式下不正確的工作或不需要的設定。
- 每按一次按鈕，在 (關閉) 和 (保溫) 間切換。



Hour/Min key / Touche Heure/ Minutes / 小時/分鐘按鈕

- Press it to set the clock, timer, or cooking timer.
- Cooking timer can be set only in Cake, Slow Cook, or Steam.
  * Keeping the key pressed will make setting faster.
- Pressez cette touche pour régler l'heure, la minuterie ou la minuterie associée au temps de cuisson.
- La minuterie associée au temps de cuisson (Cooking timer) ne peut être réglée que pour les modes Gâteau, Cuisson lente ou Vapeur - Cake, Slow Cook ou Steam.
  * Maintenir la touche pressée accélère le réglage.
- 按此按鈕設定時鐘、定時器或蒸煮定時器。
- 蒸煮定時器僅可在蛋糕、炆煮或蒸模式下設定。
  * 按住此按鈕可快速設定。

Information The Start, Keep Warm/Off Key's upper protruding part is in consideration of the vision impaired.

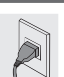
Information La partie supérieure de la touche Démarrage, Maintien au chaud/Arrêt (Start, Keep Warm/Off) est dotée d'une partie en saillie pour les personnes ayant une déficience visuelle.

資訊 開始｀保溫/關閉 (Start, Keep Warm/Off) 按鈕的上部突出部分考慮到視力差人士的不便。

Setting the Clock / Réglage de l'heure / 設定時鐘

Example: When adjusting from 7:00 AM to 8:30 AM.
Exemple : Pour régler l'heure en la faisant passer de 7:00 AM à 8:30 AM.
例如：要從上午 7 點調節至上午 8 點 30 分時。

① Insert the Power Plug.
Insérez la fiche d'alimentation.
插入電源插頭。



7:00

② Press [hour] or [min] for more than one second.
(Release your finger from the key when you hear a beep.)
The values for hour and minute in the display will start flashing.
Pressez la touche [hour] ou la touche [min] pendant plus d'une seconde.
(Relâchez la touche quand vous entendez un bip). Sur l'afficheur, les valeurs associées à l'heure et aux minutes commencent à clignoter.
按 [hour] 或 [min] 一秒鐘以上。
(聽到嗶地一聲響時，將手指從按鈕上松開。)
顯示屏上的小時和分鐘值將開始閃爍。



③ Press [hour] to display 8, and [min] to display 30.
(Setting is complete if the display stops flashing after setting the time.)
Pressez la touche [hour] pour faire s'afficher le chiffre 8 puis la touche [min] pour faire s'afficher le chiffre 30.
(Le réglage est terminé si les chiffres de l'afficheur ont cessé de clignoter après le réglage de l'heure).
按 [hour] 以顯示 8，然後按 [min] 以顯示 30。
(如果設定時間後，顯示屏停止閃爍，則表示設定完成。)

8:30

* Time cannot be set while the rice cooker is operating in cooking or warming function.
* Keeping the key pressed will make setting faster.
* This clock displays time in a 24-hour format. 12 o'clock midnight is set as 0:00, and 12 o'clock noon is set as 12:00.

* L'heure ne peut pas être réglée quand le cuiseur de riz fonctionne en mode cuisson ou maintien au chaud.
* Maintenir la touche pressée accélère la fonction de réglage.
* L'horloge affiche l'heure au format 24 heures. Minuit est affiché sous la forme 0:00 et midi sous la forme 12:00.

* 當電子鍋在蒸煮或保溫功能模式下運行時不能設定時間。
* 按住此按鈕可快速設定。
* 此時鐘以 24 小時制顯示時間。午夜 12 點設定爲 0:00，中午 12 點設定爲 12:00。

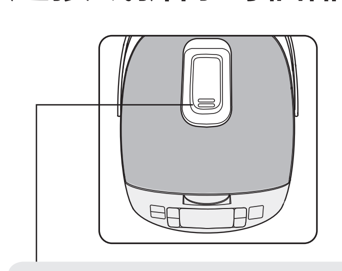
Lithium Battery / Batterie au lithium / 鋰電池

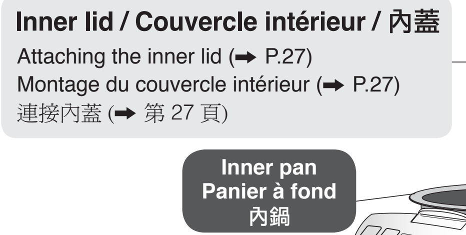
Battery Replacement
If the new lithium battery is needed, please contact your nearest service center.
- The life span of the battery is around 5 years. (At 20°C room temperature and plugged in 12 hours each day.)
- After unplugged and when the battery is consumed the following will happen:
  - Numbers shown in the clock become vague or disappear.
  - Memory of preset time is lost.
- When plugged, the timer can be used again. (the timer resetting required) Note: Do not put the lithium battery into the fire, or do not recharge, disassemble or heat the battery, etc.

Remplacement de la batterie
Si une nouvelle batterie au lithium est nécessaire, veuillez contacter le centre de service le plus proche de votre domicile.
- La durée de vie de la batterie est d'approximativement 5 ans. (Pour une température ambiante (pièce) de 20 °C et un branchement, chaque jour, pendant 12 heures).
- Après débranchement et quand le niveau de charge de la batterie est devenu faible, les phénomènes suivants seront constatés :
  - Les chiffres affichés sur l'horloge deviennent flous ou ne sont plus visibles.
  - L'heure pré-réglée associée à la mémoire est perdue.
- La minuterie peut de nouveau être utilisée quand vous branchez l'appareil à une prise de courant électrique. (la minuterie doit être réinitialisée) Remarque : Ne pas jeter au feu la batterie au lithium, la recharger, la démonter ou l'exposer à une chaleur excessive, etc.

更換電池
如果需要新的鋰電池，請聯絡您最近的服務中心。
- 電池的使用壽命約爲 5 年。(以室溫在 20 攝氏度時，每天插電 12 小時計。)
- 拔掉電源插頭後，如果電池電量已耗盡,將出現以下現象：
  - 時鐘上顯示的數字模糊或消失。
  - 預設時間的記憶丟失。
- 插電後，定時器可再次使用。(需要重設定時器) 註：請勿將鋰電池置於火中，或對電池進行充電、拆解或加熱等。

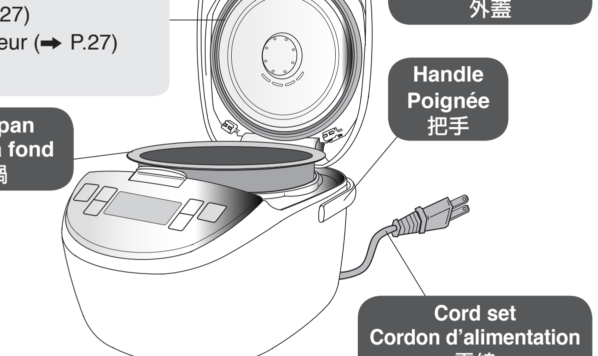
Attaching or removing each part
Montage ou démontage de chaque pièce
連接或拆除每個部分





Inner lid / Couvercle intérieur / 內蓋

Attaching the inner lid (➡ P.27)
Montage du couvercle intérieur (➡ P.27)
連接內蓋 (➡ 第 27 頁)



Steam cap / Capuchon d’échappement de la vapeur / 蒸汽帽

Attaching the Steam cap (➡ P.26)
Installation du capuchon d’échappement de la vapeur (➡ P.26)
裝上蒸汽帽 (➡ 第 26 頁)

Using the water level scale
Utilisation de l’échelle associée au niveau de l’eau
使用水位刻度

Add water according to the following table. / Ajoutez de l’eau en vous référant au tableau suivant. / 根據以下表格加水。

Rice amount (Cup) Quantité de riz (Verre mesureur) 米量 (杯)	Water level (cup) / Niveau d’eau (verre mesureur) / 水位 (杯)			
	White rice※ / Riz blanc※ / 白米※	Brown rice※ / Riz brun※ / 糙米※	Sticky rice※ / Riz gluant※ / 糯米※	Porridge※※ / Gruau※※ / 稀飯※※
1/2	-	-	-	1/2
1	1	1 (+80 ml) 1 (+80 毫升)	120 ml 120 毫升	-
2	2	2 (+40 ml) 2 (+40 毫升)	1 (+90 ml) 1 (+90 毫升)	-
3	3	3	2 (+60 ml) 2 (+60 毫升)	-
4	4	-	-	-
5	5	-	-	-

※ Fill water by referencing the water level scale on the side of the inner pan with “CUP”.
The amount of water can be adjusted according to kind of rice.
※※ Fill water by referencing the water level scale on the side of the inner pan with “PORRIDGE”.
※※※ Cooking new-crop rice may result in some bubbles spilling from the steam cap. Please try to reduce water level to overcome this problem.

※ Remplissez d’eau en vous référant à l’échelle associée au niveau de l’eau située sur le côté du panier à fond (CUP).
Le volume d’eau peut être ajusté en fonction du type de riz.
※※ Remplissez d’eau en vous référant à l’échelle associée au niveau de l’eau située sur le côté du panier à fond (PORRIDGE).
※※※ Si vous cuisinez du riz nouveau, il se peut des bulles débordent par la sortie d’échappement de la vapeur. Essayez de réduire le niveau d’eau pour éliminer ce problème.

※ 參考內鍋壁上標 “CUP” 字眼的水位刻度加水。
可根據米的種類調節水位。
※※ 參考內鍋壁上標 “PORRIDGE” 字眼的水位刻度加水。
※※※ 蒸煮新稻米可能會導致一些泡沫溢出蒸汽帽。請嘗試降低水位來避免這一問題。

CAUTION **PRÉCAUTIONS**  **注意**

※ When using the steaming basket to steam at the time as cooking white rice:-
- The maximum rice amount is shown in the table.
- Cooking rice using “**White Rice**” mode and set the steaming basket in the rice cooker before start.
- Do not open the outer lid while cooking. (Cooking result may not be satisfactory.)

※ Si vous utilisez le panier d’étuvage durant la cuisson du riz blanc à la vapeur:-
- la quantité maximum de riz est indiquée dans le tableau.
- Cuisez le riz en utilisant le mode “**White Rice**” et installez le panier d’étuvage dans le cuiseur de riz avant le démarrage.
- N’ouvrez pas le couvercle extérieur pendant la cuisson. (La cuisson pourrait ne pas être satisfaisante.)

※ 使用蒸籠蒸煮白米時:-
- 最大的用米量已顯示在表中。
- 使用 “**White Rice**” 模式蒸煮米飯時，需要在開始之前將蒸籠放到電飯煲中。
- 蒸煮時切勿打開外蓋 (蒸煮效果可能令人不甚滿意。)

Model Modèle 型號	Rice Amount (Cup) Quantité de riz (Verre mesureur) 米量 (杯)
SR-MGS102	2

Washing Rice and Adjusting the Water Level
Lavage du riz et ajustement du niveau de l'eau
清洗米並調節水位

1

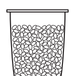
Measure rice with the measuring cup provided.
- Please see the specifications on p. 29 for the amount of rice that can be cooked at one time.

Mesurez le riz en utilisant le verre mesureur fourni.
- Veuillez lire les instructions de la p. 29 concernant la quantité de riz pouvant être préparée en une seule fois.

使用量米杯量米。
- 請查看規格書第.29 頁關於一次可蒸煮的米量

○ Good example
Bon exemple
良好範例

× Bad example
Mauvais exemple
失敗範例

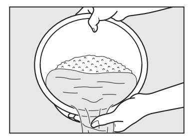



2

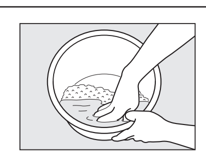
Rinse the rice.
- Wash it thoroughly (Otherwise the rice may burn or smell like rice bran.)

Rincez le riz.
- Lavez bien le riz (Si vous ne le faites pas, le riz pourrait brûler ou avoir une odeur de son de riz.)

清洗米
- 徹底清洗 (否則米可能會燒糊，例如米麩。)



① Wash the rice quickly with plenty of water, dispose the water immediately afterwards. (The rice absorbs water easily at first.)
Lavez le riz rapidement à grande eau et jetez l'eau immédiatement.
(Le riz absorbe facilement l'eau au début.)
用大量的水快速清洗米，然後即刻倒水。
(米非常容易首先吸收水。)



② Repeat step ① to clean out the bran until the water is clear.
Répétez l'étape ① pour faire disparaître le son de riz jusqu'à ce que l'eau soit claire.
重複步驟 ① 以清洗乾淨米麩，直到水變清。

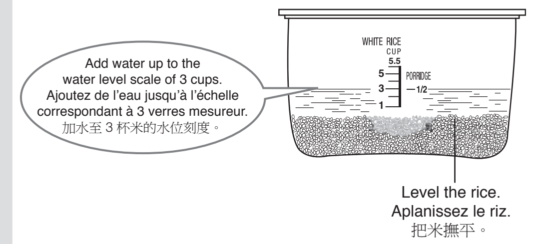
3

Adjust water level for the menu of your choice.
- Adjust water level on a flat surface. (Check the left and the right sides of the water level scale and adjust it.)
- Adjust the amount of water according to the softness you prefer. (The water may boil out while cooking if you put too much in.)

Ajustez le niveau de l'eau en fonction du menu choisi.
- Ajustez le niveau de l'eau sur une surface plate. (Vérifiez les côtés gauche et droit de l'échelle associée au niveau de l'eau et ajustez.)
- Ajustez la quantité d'eau en fonction de la texture désirée. (L'eau peut déborder durant la cuisson si la quantité d'eau est excessive.)

根據您選擇的菜單調節水位。
- 在水平表面調節水位。(查看左右兩邊的水位刻度進行調節。)
- 根據您喜好的柔軟度調節水位。(若加水過多,水可能在蒸煮時溢出。)

Example : When cooking 3 cups of white rice.
Exemple : Si vous préparez 3 verres mesureur de riz blanc.
例如：蒸 3 杯米時。



4

Make sure the inner lid and steam cap are properly assembled.
Dry off the water on the outside of the inner pan.

Assurez-vous que le couvercle intérieur et le capuchon d'échappement de la vapeur sont bien installés.
Séchez complètement l'eau se trouvant à l'extérieur du panier à fond.

請確保內蓋和蒸汽帽都已裝好。
擦干內鍋外壁的水。

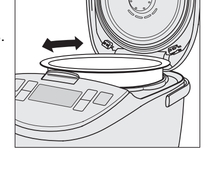
5

Put the inner pan into the main body and close the outer lid.
- On closing the outer lid, please make sure there is a clicking sound.

Placez le panier à fond dans le boîtier principal du cuiseur et fermez le couvercle extérieur.
- Quand vous fermez le couvercle extérieur, assurez-vous d'avoir entendu le clic de fermeture.

將內鍋放入鍋體並蓋上外蓋。
- 蓋上外蓋時,請確保發出滴答聲。

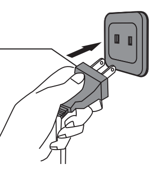
Make sure the inner pan is in direct contact with the cast heater.
Keep turning it slightly 2-3 times until it fits.
Assurez-vous que le panier à fond est bien en contact avec la plaque chauffante.
Continuez à le tourner délicatement 2 à 3 fois jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.
確保內鍋直接接觸電熱板。
稍微旋轉 2-3 次直到合適爲止。



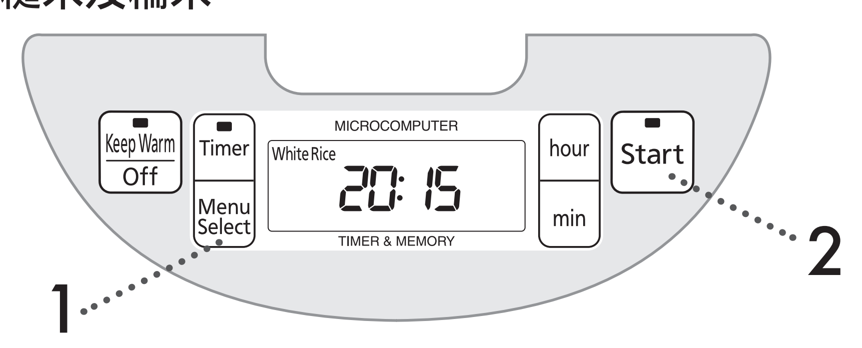
6



Insert the power plug.
Insérez la fiche d'alimentation.
插入電源插頭。



Cooking White Rice, Brown Rice, and Sticky Rice
Cuisson Riz blanc, Riz brun et Riz gluant
蒸煮白米、糙米及糯米



1

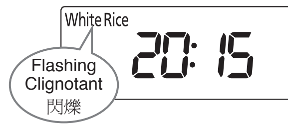
Press [Menu Select] to select White Rice, Brown Rice, or Sticky Rice.
Pressez la touche [Menu Select] pour sélectionner le mode Riz blanc, Riz brun ou Riz gluant (White Rice, Brown Rice, ou Sticky Rice).

按 [Menu Select] 選擇白米、糙米或糯米。

At the beginning, the LCD will blink at White Rice.
Au début, l'afficheur à cristaux liquides (LCD) clignotera en affichant Riz blanc (White Rice).
開始時，液晶顯示屏上將閃爍 [白米] 字樣。

※ The "Start" lamp lights.
※ Le voyant de démarrage ''Start'' s'allume.
※〔開始〕(Start) 燈亮。

Cooking "White" rice.
Cuisson du riz "Blanc".
蒸煮〔白米〕。



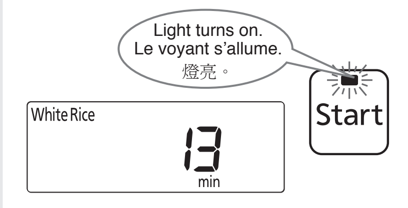
The display window will look like this when pressing [Menu Select] and setting it to "White Rice".
La fenêtre de l'afficheur aura cet aspect quand vous aurez pressé la touche [Menu Select] et sélectionné le mode Riz blanc (White Rice).
按 [Menu Select] 並將其設定為 [白米] (White Rice) 時，顯示屏將顯示如此。

2

Press [Start] ▶ Start cooking.

Pressez la touche [Start] ▶ pour lancer la cuisson.

按 [Start] ▶ 開始蒸煮。



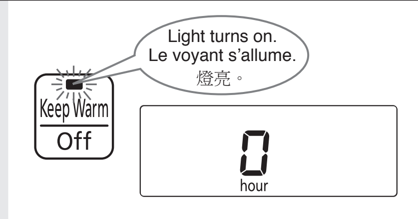
- After water runs dry, the remaining time to finish will be shown (13 minutes)
- Après disparition de l'eau, le temps de cuisson restant sera indiqué (13 minutes)
- 水煮干後，將顯示結束的剩餘時間 (13 分鐘)

3

The rice is ready when the buzzer sounds.
Stir and loosen the rice immediately.
Le riz est prêt quand la sonnerie de la minuterie retentit.
Brassez et aérez le riz immédiatement.
蜂鳴器響，飯已煮好。即刻將飯攪拌疏松。

Rice cooker will switch automatically to Keep Warm mode. There is no need to keep the rice warm.
Le cuiseur de riz passera automatiquement en mode Maintien au chaud. Vous n'avez pas besoin de réchauffer le riz.
電子鍋將自動切換至保溫模式。無須將飯保溫。

If you do not want to warm the rice, press [Keep Warm Off] and remove the power plug.
Si vous ne voulez pas réchauffer le riz, pressez la touche [Keep Warm Off] et débranchez la fiche d'alimentation.
若您不想將飯保溫，按 [Keep Warm Off] 並拔掉電源插頭。



Cooking Modes
Modes de cuisson
蒸煮模式

Cooking white rice in [Quick Cook] mode. / Cuisson du riz blanc en mode [Quick Cook] (Cuisson rapide). / 在 [Quick Cook]（快速蒸煮）模式蒸煮白米。

1 **Press Menu Select to select [Quick Cook].**
2 **Press Start**

1 **Pressez la touche Menu Select pour sélectionner le mode [Quick Cook] (Cuisson rapide).**
2 **Pressez la touche Start**

1 **按 Menu Select 選擇 [Quick Cook] (快速蒸煮)。**
2 **按 Start**

Note / Remarque / 註

- [Quick Cook] mode can be used only for white rice.
- With [Quick Cook] mode rice may be slightly harder than normal and burnt at the bottom.
→ For better performance, please add some more water.
→ For better performance, stir and loosen the rice immediately and please keep the rice warm for a few minutes after the beep sounds.
* Timer is not applicable to this mode.

- Le mode [Quick Cook] ne peut être utilisé que pour le riz blanc.
- En mode [Quick Cook], le riz peut être légèrement plus dur que normalement et brûlé au fond.
→ Pour un meilleur résultat, ajoutez plus d’eau.
→ Pour un meilleur résultat, mélangez le riz immédiatement pour l’aérer et maintenez le riz au chaud pendant quelques minutes après l’émission du bip de fin de cuisson.
* La minuterie n’est pas utilisable pour ce mode.

- [快速蒸煮] 模式僅可用於蒸煮白米。
- [快速蒸煮] 模式下的飯可能比一般蒸煮的飯稍硬,底部有燒糊。
→ 爲了效果更佳,請多加少許水。
→ 爲了效果更佳,請在嗶鼻聲響後立刻攪鬆米飯及保溫幾分鐘。
* 此模式下不適用定時器。

Cooking Porridge with [Porridge] mode / Cuisson de gruau en mode [Porridge] (Gruau) / 在 [Porridge]（稀飯）模式下煮稀飯

1 **Press Menu Select to select [Porridge].**
2 **Press Start**

1 **Pressez la touche Menu Select pour sélectionner le mode [Porridge] (Gruau).**
2 **Pressez la touche Start**

1 **按 Menu Select 選擇 [Porridge] (稀飯)。**
2 **按 Start**

Note / Remarque / 註

- Opening the outer lid at the time of cooking may increase the condensation of moisture.
- The different kinds and amount of rice may lead flour water overflow through the steam cap.
- If using too much water, it may cause water overflow.
- The long duration of Keep Warm may thicken the porridge.
- L’ouverture du couvercle extérieur pendant la cuisson peut accroître la condensation de l’humidité.
- Les différentes sortes et quantités de riz peuvent causer un débordement de l’eau de cuisson au niveau de la sortie d’échappement de la vapeur.
- Un volume d’eau excessif peut entraîner un débordement.
- La longue durée du mode Maintien au chaud peut entraîner un épaississement du gruau.
- 蒸煮時打開外蓋可能增加凝結的水氣。
- 不同種類和份量的米可能導致水從蒸汽帽溢出。
- 若加入太多水，可造成水溢出。
- 持續保溫很長時間會使稀飯變濃稠。

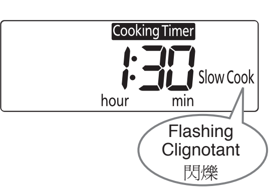
Slow cook food with [Slow Cook] mode / Cuisson lente d’aliments en mode [Slow Cook] (Cuisson lente) / 在 [Slow Cook]（炆煮）模式下炆煮食物

1 **Press Menu Select to select [Slow Cook].**
2 **Press min key to set the cooking time.**
(Keeping the key pressed will make setting faster.)
3 **Press Start**

1 **Pressez la touche Menu Select pour sélectionner le mode [Slow Cook] (Cuisson lente).**
2 **Pressez la touche min pour régler le temps de cuisson.**
(Maintenir la touche pressée accélère le réglage.)
3 **Pressez la touche Start**

1 **按 Menu Select 選擇 [Slow Cook] (炆煮)。**
2 **按 min 按鈕設定蒸煮時間。(按住此按鈕可快速設定。)**
3 **按 Start**

- The cooking time can be set from 1 hour up to 12 hours.
- Press the min key to adjust the time. With each pressing, the min key can set 30 minutes.
- If the amount of ingredients exceed the maximum water level scale, it may cause water to overflow.
- Le temps de cuisson peut être réglé entre 1 heure et 12 heures.
- Pressez la touche min pour régler le temps de cuisson. Pour chaque pression exercée, la touche min incrémente le temps de cuisson de 30 minutes.
- Si la quantité des ingrédients dépasse le niveau maximum de l’eau, l’eau peut déborder.
- 蒸煮時間可從 1 小時設定至 12 小時。
- 按 min 按鈕調節時間。每按一次 min 按鈕可增加 30 分鐘。
- 若成分量超過最大的水位刻度，可導致水溢出。



When time is set at 1 hour and 30 minutes.
Quand le temps de cuisson est fixé à 1 heure et 30 minutes.
時間設定爲 1 小時和 30 分鐘。

Steaming food with [Steam] mode / Cuisson d’aliments à la vapeur en mode [Steam] (Vapeur) / 在 [Steam] (蒸) 模式蒸煮食物

1 **Press [Menu Select] to select [Steam].**

2 **Press [min] key to set the cooking time. (Keeping the key pressed will make setting faster.)**

3 **Press [Start]**

1 **Pressez la touche [Menu Select] pour sélectionner le mode [Steam] (Vapeur).**

2 **Pressez la touche [min] pour régler le temps de cuisson.**

(Maintenir la touche pressée accélère le réglage.)

3 **Pressez la touche [Start]**

1 **按 [Menu Select] 選擇 [Steam] (蒸)。**

2 **按 [min] 按鈕設定蒸煮時間。(按住此按鈕可快速設定。)**

3 **按 [Start]**

- Steaming time can be set from 1 minute up to 60 minutes.
- Press the [min] key to adjust the time. With each pressing, the [min] key can set 1 minute.
- Add water to the inner pan as shown in the right table. Therefore, the water will never be dried out even if the maximum steaming time has been chosen (60 minutes). Place the ingredients into the steaming basket, and then place the steaming basket into the inner pan.
- In addition to the set steam time, please expect some extra time required for the water to start boiling. The time shown in the display window will decrease once the water starts boiling.
- After steaming has just finished, the steaming basket will be very hot. Beware of your hand getting burnt.
- When reaching the preset time or if the water is completely dried out, steaming mode stop, and automatically switch to Keep Warm.

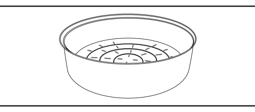
- Le temps de cuisson à la vapeur peut être réglé entre 1 minute et 60 minutes.
- Pressez la touche [min] pour régler le temps de cuisson. Pour chaque pression exercée, la touche [min] incrémente le temps de cuisson de 1 minute.
- Ajoutez de l’eau dans le panier à fond comme indiqué dans le tableau de droite. Il restera donc toujours de l’eau même si le temps de cuisson à la vapeur a été choisi (60 minutes). Placez les ingrédients dans le panier d’étuvage puis placez celui-ci dans le panier à fond.
- En plus du temps fixé pour le panier d’étuvage, veuillez attendre un peu pour que l’eau commence à bouillir. Le temps indiqué sur l’afficheur diminuera quand l’eau aura commencé à bouillir.
- Immédiatement après la fin de la cuisson à la vapeur, le panier d’étuvage sera très chaud. Attention à ne pas brûler vos mains.
- Quand le temps fixé est terminé ou si l’eau a complètement disparu, le mode cuisson à la vapeur s’arrêtera et passera automatiquement en mode Maintien au chaud (Keep Warm).

- 蒸煮時間可從 1 分鐘設定至 60 分鐘。
- 按 [min] 按鈕調節時間。每按一次 [min] 按鈕可設定 1 分鐘。
- 如右表所示，往內鍋加水。因此，水不會蒸干，即使選擇最大蒸煮時間 (60 分鐘)。將所有成分放入蒸籠，然後將蒸籠放入內鍋。
- 除設定蒸煮時間外，請增加額外的時間讓水煮沸。水煮沸時，顯示屏上的時間將減少。
- 蒸煮完成後，蒸籠很燙。小心手燙傷。
- 達到預設時間時或水完全蒸干，蒸模式停止，自動切換至保溫。

Flashing
Clignotant
閃爍



The time is set at 10 minutes
Le temps est fixé à 10 minutes
時間設定爲 10 分鐘



Steaming basket (accessory)
Panier d’étuvage (accessoires)
蒸籠 (附件)

Model Modèle 型號	Water amount (cup) Volume d’eau (verre) 水量 (杯)
SR-MGS102	3 cups (approx. 540 ml) 3 verres (approx. 540 ml) 3 杯 (約 540 毫升)

Baking cake with [Cake] mode / Cuisson d’un gâteau en mode [Cake] (Gâteau) / 在 [Cake] (蛋糕) 模式下烘焙蛋糕

1 **Press [Menu Select] to select [Cake].**

2 **Press [min] key to set the cooking time. (Keeping the key pressed will make setting faster.)**

3 **Press [Start]**

1 **Pressez la touche [Menu Select] pour sélectionner le mode [Cake] (Gâteau).**

2 **Pressez la touche [min] pour régler le temps de cuisson.**

(Maintenir la touche pressée accélère le réglage.)

3 **Pressez la touche [Start]**

1 **按 [Menu Select] 選擇 [Cake] (蛋糕)。**

2 **按 [min] 按鈕設定蒸煮時間。(按住此按鈕可快速設定。)**

3 **按 [Start]**

Baking time can be set from 20 minutes to 65 minutes. Press the [min] key to adjust time. With each pressing, the [min] key can set 5 minutes.

Le temps de cuisson peut être réglé entre 20 minutes et 65 minutes. Pressez la touche [min] pour régler le temps de cuisson. Pour chaque pression exercée, la touche [min] incrémente le temps de cuisson de 5 minutes.

烘焙時間可從 20 分鐘設定至 65 分鐘。按 [min] 按鈕調節時間。每按一次 [min] 按鈕可設定 5 分鐘。

Flashing
Clignotant
閃爍

Cooking Timer 40 Cake min

When time is set at 40 minutes (the remaining time will countdown in 1 minute step).

Quand le temps de cuisson est fixé à 40 minutes (le temps restant sera décompté par incréments de 1 minute).

時間設定爲 40 分鐘時 (剩餘時間以 1 分鐘爲量度倒數計時)。

Before baking, coat the inner pan with butter for non-stick baking.

- The amount of dough (including other ingredients inside the dough) should not exceed 500g. (The cake won’t be baked properly if the amount exceeds 500g)
- It’s recommended to stop Keep Warm immediately after baking is done; otherwise, the cake will become wet.
- After baking is done, do not leave it in the inner pan because cake will become wet.
- Please wear the gloves while taking out the inner pan.
- After baking, some smells and oil stains may remain in the inner pan. This is normal.

Avant de lancer la cuisson, badigeonnez le panier à fond de beurre pour éviter un collage durant la cuisson.

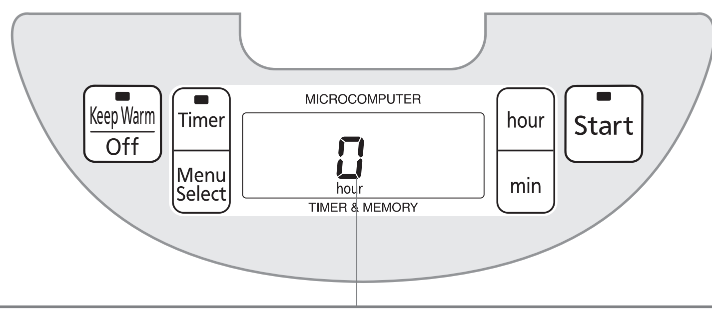
- Le volume de farine (incluant les autres ingrédients associés à la farine) ne doit pas dépasser 500 g. (La cuisson ne sera pas correcte si le volume dépasse 500 g)
- Il est recommandé de cesser de réchauffer immédiatement après la cuisson; si vous ne le faites pas, le gâteau sera humide.
- Après la cuisson, ne laissez pas le gâteau dans le panier à fond pour éviter qu’il devienne humide.
- Mettez des gants de cuisine pour sortir le panier à fond.
- Après la cuisson, des odeurs et des taches d’huile peuvent demeurer dans le panier à fond. Ceci est normal.

烘焙前，在內鍋塗一層牛油，不會粘鍋。

- 面團量 (包括面團中的其他配料) 應不超過 500 克。(若超過 500 克，則不能恰當烘焙)
- 建議烘焙結束後即刻停止保溫；否則，蛋糕會變潮。
- 烘焙結束後，請勿將其留在內鍋，因爲蛋糕會變潮。
- 取出內鍋時，請戴手套。
- 烘焙後，氣味和油污可能殘留在內鍋。這很正常

Cooking Modes
Modes de cuisson
蒸煮模式

The mode automatically switches to "Keep Warm" once the cooking is done.
L'appareil passera automatiquement en mode "Maintien au chaud" (Keep Warm) quand la cuisson sera terminée
蒸煮結束後，此模式自動切換至［保溫］(Keep Warm)。



- Up to 23 hours of elapsed time in Keep Warm mode is displayed. (「0 hour」 is displayed when the elapsed time is less than one hour.)
- The display will switch to the current time after 24 hours.
- The display panel will indicate "U14" after 96 hours, and Keep Warm mode will be turned off automatically. (➡ P.28)
- Une durée pouvant aller jusqu'à 23 heures sera affichée en mode "Maintien au chaud". (「0 hour」est affiché quand le temps restant est inférieur à une heure.)
- L'afficheur passera à l'heure courante après 24 heures.
- L'afficheur indiquera "U14" après 96 heures et le mode "Maintien au chaud" sera automatiquement désactivé. (➡ P.28)
- 保溫模式下可顯示長達 23 小時的保溫時間。(當流逝時間少於一小時，顯示爲 0 小時。)
- 24 小時後,顯示屏將自動切換至目前時間。
- 過了 96 小時後，顯示面板將顯示 [U14]，並自動關閉保溫模式。(➡ 第 28 頁)

Stir and loosen rice as soon as it is cooked.
Brassez et aérez le riz dès que la cuisson est terminée.
蒸煮後，立刻攪鬆米飯。

To keep rice warm in a good condition / Pour conserver le riz au chaud dans de bonnes conditions / 在良好的條件下將飯保溫

- Wash rice thoroughly to remove rice bran.
- Loosen rice immediately after it's cooked.
- Do not keep rice scoop inside the inner pan while in the Keep Warm mode.
- Bien laver le riz pour évacuer complètement le son de riz.
- Aérez le riz immédiatement après la cuisson.
- Ne laissez pas la cuillère à riz dans le panier à fond mode "Maintien au chaud".
- 徹底清洗米以出去米麩。
- 蒸煮後即刻疏松飯。
- 在保溫模式下，請勿將飯勺子放在內鍋中。

Turning off Keep Warm mode.	Press [Keep Warm/Off] ➡ unplug the power plug
Arrêt du mode "Maintien au chaud".	Pressez la touche [Keep Warm/Off] ➡ et débranchez la fiche d'alimentation.
關閉保溫模式。	按 [Keep Warm/Off] ➡ 拔掉電源插座。

- Leaving the power plug on while in "Off" mode would consume approximately 0.5W of power.
- Laisser la fiche d'alimentation connectée en mode "Arrêt" (Off) consommerait approximativement 0,5 W.
- 處於〔關閉〕模式，插上電源插座將消耗約 0.5 瓦的電力。

Using the Keep Warm mode again	Press [Keep Warm/Off]
Réutilisation du mode "Maintien au chaud".	Pressez la touche [Keep Warm/Off]
再次使用保溫模式	按 [Keep Warm/Off]

Important Information / Informations importantes / 重要資訊

- It's recommended not to use Keep Warm mode for longer than 12 hours.
- Please use Keep Warm mode only for white rice. Do not warm sticky rice, brown rice or mixed rice to prevent undesired odor or spoilage.
- Rice may become smelly, discolor, and dry if too little amount is being kept warm.
- Il est recommandé de ne pas utiliser le mode "Maintien au chaud" pendant plus de 12 heures.
- Veuillez n'utiliser le mode "Maintien au chaud" que pour le riz blanc. Ne réchauffez pas du riz gluant, du riz brun ou du riz mélangé pour éviter des odeurs ou de mauvais résultats.
- Si la quantité de riz maintenue au chaud est trop faible, le riz peut devenir odorant, décoloré et sec.
- 建議使用保溫模式不要超過 12 小時。
- 請僅在蒸煮白米時，使用保溫模式。請勿保溫糯米 ˋ 糙米或混合米以避免不好的氣味和腐壞。
- 如果將過少量的米飯保溫，米飯可能會發出異味、變色和燒乾。

Automatically cook rice for mealtime.

Termine automatiquement la cuisson du riz à l'heure du repas.

在進餐時間自動完成煮飯

Setting the Timer to Cook Rice
Utilisation et réglage de la minuterie pour la cuisson du riz
設定煮飯定時器

The preset time is the desired time for eating.
- Cooking mode that timer is applicable to.

L'heure pré-réglée est l'heure où vous souhaitez manger.
- Modes de cuisson pour lesquels la minuterie fonctionne.

預設時間是吃飯的理想時間。
- 蒸煮模式的定時器適用於

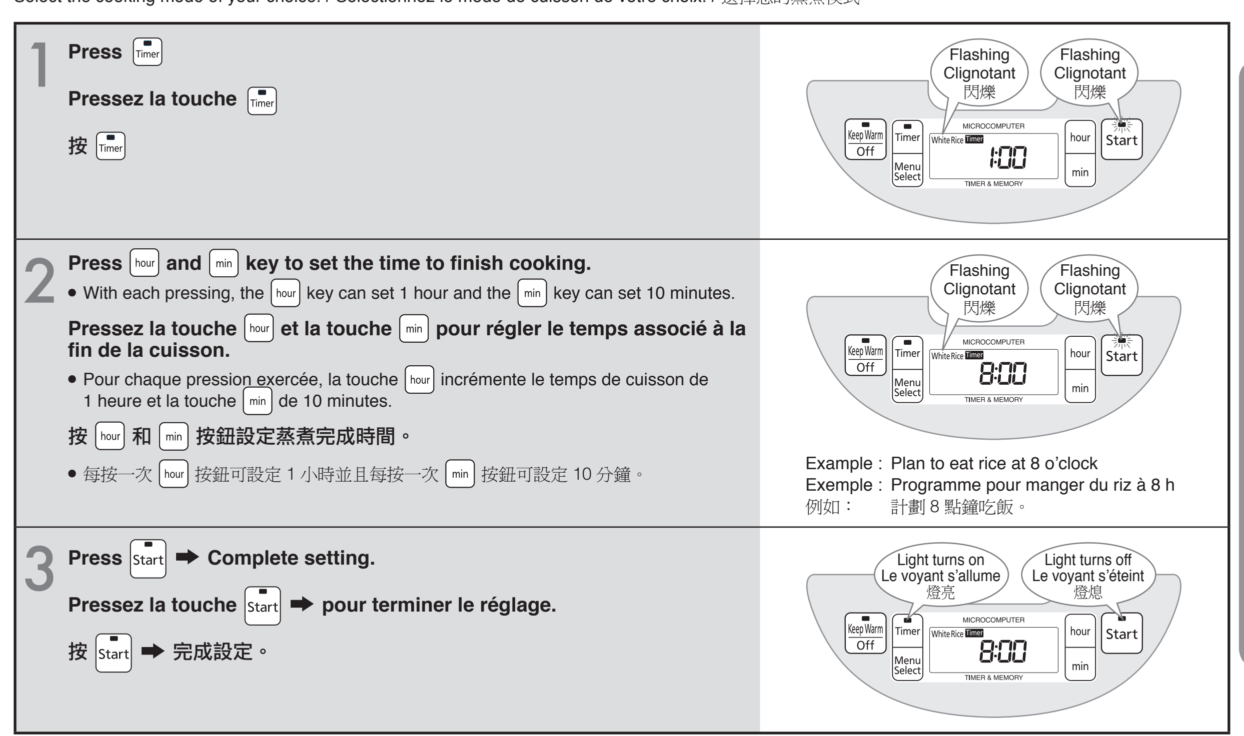
Cooking Modes / Modes de cuisson / 蒸煮模式	Time Setting Range / Durées de réglage du temps / 時間設定範圍
White Rice, Brown Rice, Sticky Rice Riz blanc, Riz brun, Riz gluant 白米﹑糙米﹑糯米	1 hour and 10 minutes - 23 hours and 50 minutes 1 heure et 10 minutes - 23 heures et 50 minutes 1 小時 10 分鐘 - 23 小時 50 分鐘
Porridge / Gruau / 稀飯	

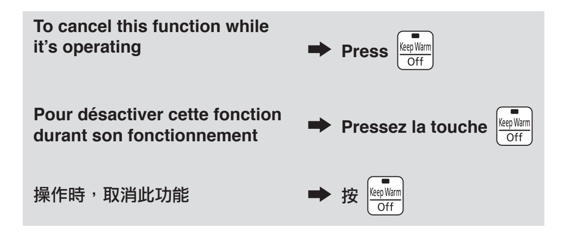
※ Timer is not applicable to Quick Cook, Steam, Slow Cook and Cake mode.
※ La minuterie ne peut pas être utilisée pour les modes Cuisson rapide, Vapeur, Cuisson lente et Gâteau.
※ 定時器不適用與快速蒸煮﹑蒸﹑炆煮和蛋糕模式

Example / Exemple / 例如

Set the Timer to finish cooking at 8 o'clock. / Régler la minuterie pour que la cuisson s'arrête à 8 heures. / 將蒸煮定時器設定為 8 點鐘完成。

Select the cooking mode of your choice. / Sélectionnez le mode de cuisson de votre choix. / 選擇您的蒸煮模式。





Important Information / Informations importantes / 重要資訊

- Rice may be slightly soft or overcooked when cooking with preset timer.
- When cooking with preset timer, the display doesn't show the time left until the cooking is done.
- Le riz peut être un peu mou ou trop cuit en mode cuisson avec la minuterie.
- Quand vous cuisez avec la minuterie, l'afficheur ne montre pas le temps restant avant la fin de la cuisson.
- 使用預設定時器煮飯時，米飯可能稍軟或煮得太久。
- 使用預設時間煮飯，顯示器不會顯示剩餘時間直到煮飯結束。

Sushi Rice / Riz pour sushi / 壽司米

Ingredients
3 cups short-grain or sushi rice
½ cup rice wine vinegar
2 ½ tablespoons sugar
1 ½ teaspoons salt

Ingrédients
3 tasses de riz à grain court ou de riz pour sushi
½ tasse de vinaigre de vin de riz
2 ½ cuillers à soupe de sucre
1 ½ cuiller à thé de sel

配料
3 杯短粒米或壽司米
½ 杯米醋
2 ½ 湯匙糖
1 ½ 茶匙鹽

In a colander, rinse short-grain or sushi rice under cold tap water until the water runs clear, about 1 minute. Add rinsed rice into the inner pan then add water to level indicator 3 CUP. Close the outer lid. Select **"White Rice"** cooking program and press **"Start"** key.

In a small saucepan over low heat, combine rice wine vinegar, sugar and salt, stir until sugar and salt are dissolved; remove from heat and set aside.

When rice is cooked, place it in a large wooden or non-reactive ceramic bowl and using a rice scoop, thoroughly mix vinegar mixture into rice to season and prevent it from becoming sticky. Place a cool, dampened towel over rice to cool. Makes 4-5 cups.

En utilisant une passoire, rincez le riz à grain court ou le riz pour sushi sous le robinet d'eau froide jusqu'à ce que l'eau qui s'échappe soit claire, pendant approximativement 1 minute. Versez le riz rincé dans le panier à fond puis ajoutez de l'eau jusqu'à l'échelle "3 CUP". Fermez le couvercle extérieur. Sélectionnez le programme **"White Rice"** puis pressez la touche **"Start"**.

Dans une petite casserole mise à feu doux, mélangez le vinaigre de vin de riz, le sucre et le sel et brassez jusqu'à ce que le sucre et le sel se soient dissous. Retirez du feu et mettez le mélange de côté.

Quand le riz est cuit, placez-le dans un grand bol en bois ou en céramique non réactive, et en utilisant la cuillère à riz, mélangez bien le mélange à base de vinaigre avec le riz pour l'assaisonner et éviter qu'il devienne gluant. Placez une serviette humide froide sur le riz pour qu'il refroidisse. Pour 4 à 5 personnes/tasses.

將短粒米或壽司米放入濾器中，在冷水龍頭下清洗約 1 分鐘，直到水變清。將清洗過的米加入內鍋，然後加水至 3 杯水位指示位置。蓋上外蓋。選擇 **"White Rice"** 蒸煮程式，然後按 **"Start"** 按鈕。

將米醋、糖和鹽混合放入小燉鍋內，用小火加熱攪拌，直到糖和鹽熔化；然後從將鍋從加熱爐上移開，擱在旁邊。

米飯煮好後，將米飯裝入一個大木碗或不會發生反應的搪瓷碗中，然後用飯勺子將米醋混合物與米飯徹底拌勻入味，並防止米飯變得太過黏稠。在米飯上放一塊濕冷的毛巾進行冷卻。分成 4-5 杯。

Imperial Rice / Riz impérial / 精品米

Ingredients
2 cups long-grain rice
1 tablespoon canola oil
4 oz. pork loin, diced
4 shallots
1 tablespoon grated fresh ginger
4 oz. medium shrimp, peeled, deveined and diced into 1⁄2 - inch pieces
¼ teaspoon salt
Pinch of freshly ground black pepper
2 tablespoons soy sauce
2 teaspoons fish sauce
1 tablespoon rice wine vinegar
1 egg, fried and chopped
2 green onions, chopped
2 tablespoons shredded coconut, lightly toasted
2 limes, cut into quarters

Ingrédients
2 tasses de riz long-grain
1 cuiller à soupe d'huile de canola
4 oz de longe de porc, coupée en dés
4 échalotes
1 cuiller à soupe de gingembre frais râpé
4 oz de crevettes de taille moyenne, décortiquées, déveinées et coupées en dés (morceaux de 1,2 cm)
¼ cuiller à thé de sel
Une pincée de poivre noir fraîchement moulu
2 cuillers à soupe de sauce au soja
2 cuillers à thé de sauce au poisson
1 cuiller à soupe de vinaigre de vin de riz
1 oeuf, frit et coupé en morceaux
2 oignons verts, coupés en morceaux
2 cuillers à soupe de noix de coco râpée et légèrement grillée
2 limes, coupées en quartiers

配料
2 杯長粒米
1 湯匙菜籽油
4 盎司豬扒丁
4 蔥
1 湯匙搗碎的新鮮姜
4 盎司中等大小的蝦，剝殼、去腸腺並切成 ½ – 1 英寸長的小段
¼ 茶匙鹽
一小撮新鮮的黑胡椒末
2 湯匙醬油
2 茶匙魚露
1 湯匙米醋
1 個雞蛋，煎好後切碎。
2 棵青蔥，切碎。
2 湯匙椰絲，微烤
2 個青檸，切成 4 份

Place long-grain rice inside inner pan and add water to level indicator 2 CUP. Close the outer lid. Select **"White Rice"** cooking program and press **"Start"** key. When rice is cooked, fluff rice and set aside.

Meanwhile, in a wok or large skillet over medium-high heat, warm canola oil until nearly smoking. Add pork loin and freshly ground black pepper, stirring, until browned, 4-5 minutes. Add shallots, grated fresh ginger, medium shrimp, salt and freshly ground black pepper, and sauté, stirring, until shrimp are pink and opaque throughout, 3-4 minutes more. Add soy sauce, fish sauce and rice wine vinegar, and stir to combine. Add rice, egg and green onions and stir until well mixed. Transfer to a platter, garnish with shredded coconut and lime quarters and serve immediately. Serves 4-6 as a side dish.

Placez le riz à grain long dans le panier à fond puis ajoutez de l'eau jusqu'à l'échelle "2 CUP". Fermez le couvercle extérieur. Sélectionnez le programme **"White Rice"** puis pressez la touche **"Start"**. Quand le riz est cuit, aérez le riz et mettez-le de côté.

Entre temps, en utilisant un wok ou une poêle à frire de grande taille mis(e) à feu moyen/fort, chauffez l'huile de canola jusqu'à ce qu'elle commence à fumer. Ajoutez la longe de porc et le poivre noir fraîchement moulu en brassant jusqu'à ce que la viande brunisse (approximativement 4 à 5 minutes). Ajoutez les échalotes, le gingembre frais râpé, les crevettes de taille moyenne, le sel, le poivre noir fraîchement moulu et faites sauter, et brassez jusqu'à ce que les crevettes prennent une teinte rosée et deviennent complètement opaques, pendant 3 à 4 minutes supplémentaires. Ajoutez la sauce au soja, la sauce au poisson et le vinaigre de vin de riz, et remuez pour bien mélanger le tout. Ajoutez le riz, l'oeuf et les oignons verts et remuez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Transférez dans un plat, garnissez avec la noix de coco râpée et les quartiers de limes et servez immédiatement. Pour 4 à 6 personnes comme plat d'accompagnement.

將長粒米放入內鍋，加水至 2 杯米的水位指示位置。蓋上外蓋。選擇 **"White Rice"** 蒸煮程式，然後按 **"Start"** 按鈕。米飯煮好後，搗鬆米飯，然後擱在旁邊。

同時，將菜籽油倒入大煎鍋，用中火加熱,直到快要冒煙。加入豬扒和新鮮的黑胡椒末，翻炒約 4-5 分鐘，直到炒成棕色。加入蔥、搗碎的新鮮姜、中等大小的蝦、鹽和新鮮的黑胡椒末，然後再翻炒約 3-4 分鐘，直到蝦肉變紅且不透明。加入醬油、魚露和米醋，然後攪拌混合。加入米、雞蛋和青蔥，攪拌拌勻。盛入淺盤中，以椰絲和青檸片加以裝飾，可即刻食用。分成 4-6 份作爲附菜。

Beef and Vegetable Soup / Soupe au boeuf et aux légumes / 牛肉蔬菜湯

Ingredients
1 lb. boneless beef, cut into 1 inch pieces
1 cup beef broth
1 cup vegetable juice
½ teaspoon salt
½ teaspoon coarsely ground pepper
½ teaspoon dried thyme
1 bay leaf
1 cup diced potatoes
½ cup chopped cabbage
½ cup sliced onions
½ cup rutabaga, ½ inch pieces
1 carrot, diced
1 stalk celery, sliced

Ingrédients
1 livre de boeuf désossé, coupé en morceaux de 1 po
1 tasse de bouillon de boeuf
1 tasse de bouillon de légumes
½ cuiller à thé de sel
½ cuiller à thé de poivre grossièrement moulu
½ cuiller à thé de thym séché
1 feuille de laurier
1 tasse de pommes de terre en dés
½ tasse de chou coupé en morceaux
½ tasse d'oignon coupé en lanières
½ tasse de rutabaga, morceaux de ½ po
1 carotte, coupée en dés
1 tige de céleri, coupée en lanières

配料
1 磅無骨牛肉，切成 1 英寸長的長條
1 杯牛肉湯
1 杯蔬菜汁
½ 茶匙鹽
½ 茶匙粗磨胡椒末
½ 茶匙干百里香
1 片月桂葉
1 杯薯丁
½ 杯切碎的捲心菜
½ 杯洋蔥片
½ 杯蕪菁甘藍，½ 英寸長
1 個胡蘿蔔，切成丁
1 棵西洋芹，切成片

Add beef broth, vegetable juice, and boneless beef to the inner pan and close the outer lid. Select **"Slow Cook"** cooking program and set time to 6 hours. Press **"Start"** key. Cook 3 hours. Open the outer lid, then skim and discard any residue that rises to the surface. Add all others ingredients and mix well. Close the outer lid and cook for another 3 hours. Serves 3.

Versez le bouillon de boeuf, le bouillon de légumes et le boeuf désossé dans le panier à fond puis fermez le couvercle extérieur. Sélectionnez le programme **"Slow Cook"** et réglez le temps de cuisson sur 6 heures. Pressez la touche **"Start"**. Laissez cuire pendant 3 heures. Ouvrez le couvercle extérieur, écumez et retirez tous les résidus remontant et flottant à la surface. Ajoutez tous les autres ingrédients et mélangez bien le tout. Refermez le couvercle extérieur et laissez cuire pendant encore 3 heures. Pour 3 personnes.

將牛肉湯、蔬菜汁和無骨牛肉加入內鍋然後蓋上外蓋。選擇 **"Slow Cook"** 蒸煮程式並將時間設定爲 6 小時。按 **"Start"** 按鈕。煮 3 小時。打開外蓋，然後撇除表面上的任何浮末。加入其他配料並均勻混合。蓋上外蓋，然後再煮 3 小時。分成 3 份。

Steamed Pork and Shrimp Dumplings / Raviolis au porc et crevettes à la vapeur / 水晶豬肉鮮蝦餃

Ingredients
2 cups lean ground pork
2 cups raw shrimp, peeled, deveined and chopped
1 cup minced green onion
1 tablespoon grated fresh ginger
3 tablespoons soy sauce
1 bunch watercress, coarsely chopped
1 ½ teaspoon salt
1 tablespoon vegetable oil
30-40 wonton wrappers
2 tablespoons rice wine vinegar
Freshly ground pepper, to taste

Ingrédients
2 tasses de porc maigre haché
2 tasses de crevettes crues décortiquées, déveinées et coupées en morceaux
1 tasse d'oignon vert émincé
1 cuiller à soupe de gingembre frais râpé
3 cuillers à soupe de sauce au soja
1 bouquet de cresson d'eau grossièrement haché
1 ½ cuiller à thé de sel
1 cuiller à soupe d'huile végétale
30 à 40 raviolis chinois
2 cuillers à soupe de vinaigre de vin de riz
Poivre fraîchement moulu, au goût

配料
2 杯精瘦豬肉餡
2 杯鮮蝦，剝殼、去腸腺並剁碎
1 杯青蔥末
1 湯匙搗碎的新鮮姜
3 湯匙醬油
1 束西洋菜，切成粗段
1 ½ 茶匙鹽
1 湯匙植物油
30-40 個餃子皮
2 湯匙米醋
新鮮胡椒末，以調味。

To make dumplings, in a large non-reactive ceramic or glass bowl, combine lean ground pork, raw shrimp, green onion, fresh ginger, 1 tablespoon soy sauce, watercress, salt and ground pepper. Add vegetable oil and blend well. Place 1 tablespoon filling in the center of each wonton wrapper and wrap according to package instructions. Pinch edges together with fingers or use a potsticker mold to form dumplings.

Add 1 cup water to inner pan, place 6-8 dumplings on steaming basket and place steaming basket inside inner pan. Close the outer lid. Select **"Steam"** and cooking program and set time for 10 minutes. Press **"Start"** key.

Meanwhile, to make the dipping sauce, in a small serving bowl, combine the remaining 2 tablespoons soy sauce and rice wine vinegar. Transfer steamed dumplings to a platter and serve dipping sauce alongside. Serves 6-8 as an appetizer. Repeat with remaining dumplings.

Pour préparer les raviolis, utilisez un grand bol en verre ou en céramique non réactive pour bien mélanger le porc maigre haché, les crevettes crues, l'oignon vert, le gingembre frais, 1 cuiller à soupe de sauce au soja, le cresson d'eau, le sel et le poivre moulu. Ajoutez l'huile végétale et mélangez bien le tout. Placez 1 cuiller à soupe de garniture au centre de chaque ravioli chinois et roulez en vous basant sur les instructions indiquées sur le paquet. Pincez les bords avec vos doigts ou utilisez un moule à raviolis pour former les raviolis.

Ajoutez 1 tasse d'eau dans le panier à fond, placez 6 à 8 raviolis dans le panier d'étuvage et placez celui-ci dans le panier à fond. Fermez le couvercle extérieur. Sélectionnez le programme **"Steam"** et réglez le temps de cuisson à 10 minutes. Pressez la touche **"Start"**.

Entre temps, pour préparer la sauce d'accompagnement, en utilisant un petit bol de service, mélangez les 2 cuillers à soupe restantes de sauce au soja et de vinaigre de vin de riz. Transférez les raviolis cuits à la vapeur dans un plat et servez avec la sauce d'accompagnement. Pour 6 à 8 personnes comme entrée. Répétez la même opération pour les raviolis restants.

要製做餃子，精瘦豬肉餡、鮮蝦、青蔥、新鮮姜、1 湯匙醬油、西洋菜、鹽和胡椒末放入一個不會發生反應的大搪瓷碗或玻璃碗中混合。加入植物油並攪拌均勻。在每塊餃子皮中央放入 1 湯匙餡，然後按包裝上的說明包起來。用手指或包餃子模將邊緣捏緊做成餃子。

在內鍋中加入 1 杯水,將 6-8 個餃子放入蒸籠，然後將蒸籠放入內鍋。蓋上外蓋。選擇 **"Steam"** 蒸煮程式並將時間設定爲 10 分鐘。按 **"Start"** 按鈕。

同時，要製做蘸醬，將剩餘 2 湯匙醬油和米醋倒入小湯碗中混合。將蒸好的餃子盛入淺盤中，並將蘸醬擺在旁邊。分成 6-8 份作爲開胃食物。剩餘餃子的蘸醬也可如法炮製。

Brown Rice / Riz brun / 糙米

Ingredients
3 cups brown rice
Dark sesame oil, to taste

Note: It will take approximately 2 hours to properly cook the rice. We recommend that you start will in advance.

Ingrédients
3 tasses de riz brun
Huile de sésame noir, au goût

Remarque : La cuisson du riz prend approximativement 2 heures. Nous vous conseillons de commencer à l’avance.

配料
3 杯糙米
黑芝麻油，以調味

註：完全煮好米飯大約需 2 小時。我們建議您事先開始。

In a colander, rinse rice under cold tap water until the water runs clear, about 1 minute. Add rinsed rice into the inner pan then add water to level indicator 3 CUP. Close the outer lid. Select **“Brown Rice”** cooking program and press **“Start”** key.

When rice is cooked, fluff with rice scoop and season with dark sesame oil.

En utilisant une passoire, rincez le riz sous le robinet d’eau froide jusqu’à ce que l’eau qui s’échappe soit claire, pendant approximativement 1 minute. Versez le riz rincé dans le panier à fond puis ajoutez de l’ea jusqu’à l’échelle 3 CUP. Fermez le couvercle extérieur. Sélectionnez le programme **“Brown Rice”** puis pressez la touche **“Start”.**

Quand le riz est cuit, aérez-le en utilisant la cuillère à riz puis assaisonnez avec l’huile de sésame noir.

將米放入濾器中，在水龍頭下清洗約 1 分鐘，直到水變清。將清洗過的米加入內鍋，然後加水至 3 杯。蓋上外蓋。選擇 **“Brown Rice”** 蒸煮程式，然後按 **“Start”** 按鈕。

米飯煮好時，用飯勺子搗鬆，並用黑芝麻油調味。

Steaming Vegetables / Légumes vapeur / 清蒸蔬菜

1. Pour water into the inner pan.
2. Place the steaming basket inside the inner pan.
3. Add vegetables (place in a dish if required.)
4. Close the outer lid.
5. Select **“Steam”** cooking program and set time as in the table below.
6. Stir the vegetables occasionally and continue cooking until the “Cooking Timer” is complete.

1. Versez de l’eau dans le panier à fond.
2. Placez le panier d’étuvage dans le panier à fond.
3. Ajoutez les légumes (les placer dans un plat si nécessaire).
4. Fermez le couvercle extérieur.
5. Sélectionnez le programme **“Steam”** puis réglez le temps de cuisson en vous référant au tableau ci-dessous).
6. Remuez de temps en temps les légumes et continuez la cuisson jusqu’à ce que le temps de la minuterie de la cuisson “Cooking Timer” soit arrivé à sa fin.

1. 將水倒入內鍋。
2. 將蒸籠放入內鍋。
3. 加入蔬菜 (如果需要，放入盤中。)
4. 蓋上外蓋。
5. 選擇 **“Steam”** 蒸煮程式並按照下表中的規定設定時間。
6. 偶爾翻動蔬菜，並繼續蒸煮，直到 [蒸煮定時器] 到時。

Vegetable / Légume / 蔬菜			**Quantity / Quantité / 份量**	**Time (minute) / Durée (en minutes) / 時間 (分鐘)**
Artichokes Arichauts 朝鮮薊	: Globe : Jerusalem : Artichauts : Jérusalem : 球莖 : 耶路撒冷	: Whole : Peeled, Whole : entiers : épluchés, entiers : 一整個 : 剝皮，一整個	2-4 2-4	30-40 15-20
Asparagus Asperge 蘆筍			8 oz. (227 g) 8 onces (227 g) 8 盎司 (227 克)	5-10
Beans Haricots 菜豆		: Green Waxed, whole : verts, entiers : 綠蠟豆，一整個	1 lb. (454 g) 1 livre (454 g) 1 磅 (454 克)	10-12
Broccoli Brocoli 椰菜		: spears : tiges : 數片	1 lb. (454 g) 1 livre (454 g) 1 磅 (454 克)	5-10
Beets Betteraves 甜菜		: whole : entières : 一整個	1 lb. (454 g) 1 livre (454 g) 1 磅 (454 克)	30-35
Carrots Carottes 胡蘿蔔		: small, whole : petites, entières : 小，一整個	1 lb. (454 g) 1 livre (454 g) 1 磅 (454 克)	10-12
Cauliflower Choux-fleur 花椰菜		: flowerettes : fleurons : 小花	1 lb. (454 g) 1 livre (454 g) 1 磅 (454 克)	12-14
Corn on the Cob Maïs en épis 煮玉米棒			3-6 ears 3-6 épis 3-6 穗	10-13
Peas Petits pois 豌豆		: Shelled : sans cosse : 去殼	8 oz. (227 g) 8 onces (227 g) 8 盎司 (227 克)	6-8
Potatoes, Sweet Potatoes, quartered Pommes de terre, patates douces, en quartier 馬鈴薯，蕃薯，四份			5 oz. (142 g) 5 onces (142 g) 5 盎司 (142 克)	20-25
Summer Squash, Zucchini Courge d’été, courgette 西葫蘆，美洲南瓜		: cut-up : découpée : 切碎	1 lb. (454 g) 1 livre (454 g) 1 磅 (454 克)	5-10
Winter Squash Potiron 筍瓜		: pieces : morceaux : 切片	1 lb. (454 g) 1 livre (454 g) 1 磅 (454 克)	20-30
Acorn Squash Courge poivrée 冬瓜		: half : moitié : 半個	1 lb. (454 g) 1 livre (454 g) 1 磅 (454 克)	17-20
Spinach Epinards 菠菜			5 oz. (142 g) 5 onces (142 g) 5 盎司 (142 克)	6-8
Frozen Mixed Vegetables Légumes congelés variés 冰凍什錦蔬菜			10 oz. (284 g) 10 onces (284 g) 10 盎司 (284 克)	6-8

Chocolate Cake / Gâteau au chocolat / 朱古力蛋糕

Ingredients

10	oz. chocolate cake mix
2	eggs
1 ½	oz. water
4	oz. butter

Ingrédients

10	oz de mélange à gâteau au chocolat
2	oeufs
1 ½	oz d'eau
4	oz de beurre

配料

10	盎司朱古力蛋糕粉
2	雞蛋
1 ½	盎司水
4	盎司牛油

Beat butter until fluffy. Pour chocolate cake mix and slowly add water and eggs. Whisk at low speed for 1 minute, increase speed to medium and continue to beat about 4 minutes, scrape sides of bowl with rubber spatula and then whisk the mixture quickly for one more minutes.

Coat the inner pan with butter and then pour the mixture. Close the outer lid.

Select **"Cake"** cooking program and set time to 55 minutes. Press **"Start"** key. After cake is cooked, the system will switch to **"Keep Warm"** program. Press **"Keep Warm/Off"** key to turn this feature off.

Lift the inner pan out of the rice cooker, leave it to cool for 2-3 minutes then turn upside down onto a tray or grill. When cool, it is ready to be served.

Battez le beurre jusqu'à ce qu'il soit devenu mousseux. Versez le mélange à gâteau au chocolat puis ajoutez lentement l'eau et les oeufs. Battez à basse vitesse pendant 1 minute, puis à vitesse moyenne et continuez à battre pendant approximativement 4 minutes. Essuyez le bord du bol avec une spatule en caoutchouc puis battez le mélange rapidement pendant encore une minute.

Badigeonnez le panier à fond de beurre puis versez le mélange. Fermez le couvercle extérieur.

Sélectionnez le programme **"Cake"** puis réglez le temps de cuisson à 55 minutes. Pressez la touche **"Start".** Quand le gâteau aura fini de cuire, l'appareil passera en mode **"Keep Warm"**. Pressez la touche **"Keep Warm/Off"** pour désactiver cette fonction.

Sortez le panier à fond du cuiseur de riz, laissez-le refroidir pendant 2 à 3 minutes, puis renversez son contenu sur un plateau ou une grille. Quand le contenu a refroidi, il est prêt à être servi.

將牛油打至鬆發。倒入朱古力蛋糕粉並緩慢加入水和雞蛋。慢速攪拌 1 分鐘，然後加速至中速,繼續攪打約 4 分鐘，用橡膠棒清掃碗邊，然後再快速攪打混合物約 1 分鐘。

在內鍋塗一層牛油，然後倒入混合物。 蓋上外蓋。

選擇 **"Cake"** 蒸煮程式並將時間設定爲 55 分鐘。按 **"Start"** 按鈕。蛋糕做好後，系統將切換至 **"Keep Warm"** 程式。按 **"Keep Warm/Off"** 按鈕，可關閉此功能。

將內鍋從電子鍋中提出，冷卻 2-3 分鐘，然後倒置內鍋將蛋糕倒入盤碟中或烤架上。冷卻後，即刻食用。

Shellfish Soup / Soupe aux fruits de mer / 扇貝湯

Ingredients

1	tablespoon oil
1	onion, diced
1	green bell pepper, diced
1	large tomato, peeled, seeded and roughly chopped
1	clove garlic, minced
1	teaspoon dried basil
1	teaspoon dried oregano
½	teaspoon fennel seeds, crushed
4	oz. extra wide noodles
½	lb. mussels
½	lb. clams
1	quart boiling water

Ingrédients

1	cuiller à soupe d'huile
1	oignon coupé en dés
1	poivron vert, coupé en dés
1	grosse tomate, pelée, épépinée et grossièrement coupée
1	gousse d'ail émincée
1	cuiller à thé de basilic séché
1	cuiller à thé d'origan séché
½	cuiller à thé de graines de fenouil pilées
4	oz de pâtes extra larges
½	livre de moules
½	livre de palourdes
1	pinte d'eau bouillante

配料

1	湯匙油
1	個洋蔥，切成丁
1	個青椒，切成丁
1	個大蕃茄，剝皮、去籽並粗略切塊
1	瓣大蒜，切碎
1	茶匙干蘿勒
1	茶匙干牛至
½	茶匙茴香籽，碾碎
4	盎司寬面
½	磅河蚌
½	磅蛤蜊
1	夸脫沸水

Start heating frying pan, put oil in the frying pan and add onion, green bell pepper and garlic. Cook until tender.

Add tomato, dried basil, oregano, fennel seeds, and saute.

Add 1 quart boiling water, mussels and clams, and cook.

Place the cooked ingredients in the inner pan, and close the outer lid.

Select **"Porridge"** cooking program and press **"Start"** key.

After 30 minutes, open the outer lid and add extra wide noodles. Close the outer lid and let stand until beep sounds. Serves 3.

Commencez par faire chauffer la poêle, versez l'huile puis ajoutez l'oignon, le poivron vert et l'ail. Faites cuire jusqu'à obtention d'une texture tendre.

Ajoutez la tomate, le basilic séché, l'origan séché, les graines de fenouil et faites sauter.

Ajoutez 1 pinte d'eau bouillante, les moules et les palourdes et laissez cuire.

Placez les ingrédients cuits dans le panier à fond puis fermez le couvercle extérieur.

Sélectionnez le programme **"Porridge"** puis pressez la touche **"Start"**.

Après 30 minutes, ouvrez le couvercle extérieur et ajoutez des pâtes extra larges. Fermez le couvercle extérieur et laissez cuire jusqu'à ce que vous entendiez le bip de la minuterie. Pour 3 personnes.

先加熱煎鍋，放入油，然後加入洋蔥、青椒和大蒜。煮軟。

加入蕃茄、干蘿勒、干牛至和茴香籽，然後翻炒。

加入 1 夸脫沸水、河蚌和蛤蜊，然後水煮。

將煮過的配料放入內鍋，然後蓋上外蓋。

選擇 **"Porridge"** 蒸煮程式，然後按 **"Start"** 按鈕。

30 分鐘後，打開外蓋，加入寬面。蓋上外蓋繼續蒸煮，直到發出嗶嗶聲響。分成 3 份。

Parts that need to be cleaned after every use
Pièces devant être lavées et nettoyées après utilisation
每次使用後都需清洗的零件

Important Information / Informations importantes / 重要資訊

- The Rice Cooker may be still hot soon after cooking. Unplug it and wait for it to cool down before beginning to clean it.
- Do not clean with benzine, thinner, polish powder, metal scrubber, or nylon brush.
- Please do not use dishwasher.

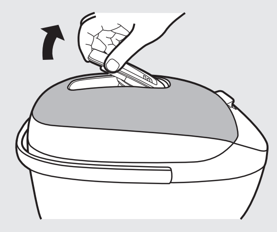
- Le cuiseur de riz peut rester chaud immédiatement après la cuisson. Débranchez-le et attendez qu’il refroidisse avant de commencer à le nettoyer.
- Ne nettoyez pas l’appareil en utilisant de l’essence de pétrole, un diluant, une poudre à polir, un tampon à récurer en métal ou une brosse en nylon.
- Ne mettez pas au lave-vaisselle.

- 蒸煮後不久，電子鍋仍然很燙。清洗前，拔掉電源插頭，等待其冷卻。
- 請勿使用汽油`稀釋劑`拋光粉`金屬刷或尼龍刷。
- 請物使用洗碗機。

Steam cap / Capuchon d’échappement de la vapeur / 蒸汽帽

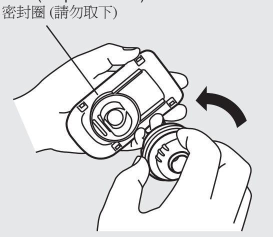
Removing the steam cap / Retrait du capuchon d’échappement de la vapeur / 拆除蒸汽帽

1. **Lift it up.**
   Soulevez le capuchon.
   提起蒸汽帽。



2. **Turn it in the direction of the arrow and pull it.**
   Faites-le tourner dans le sens de la flèche et tirez-le.
   按箭頭方向旋轉並拉出。

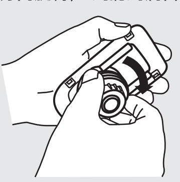
Seal (Do not remove)
Joint (Ne pas enlever)
密封圈 (請勿取下)



Attaching the steam cap / Installation du capuchon d’échappement de la vapeur / 裝上蒸汽帽

1. **Match the positions of ▼ and ▲.**
   Faites correspondre les positions de ▼ et ▲.
   對準 ▼ 和 ▲ 的位置。

2. **Turn it in the direction of the arrow until you hear a clicking sound.**
   Faites-le tourner dans le sens de la flèche jusqu’à ce que vous entendiez un « clic ».
   按箭頭方向旋轉,直到聽到滴答一聲響。



3. **By turning the hole of steam cap to the front of the rice cooker, fit the steam cap into the hole of outer lid.**
   (Make sure that there is no gap between the steam cap and the outer lid.)
   En faisant tourner le trou du capuchon d’échappement de la vapeur vers la partie avant du cuiseur de riz, installez le capuchon d’échappement de la vapeur dans le trou du couvercle extérieur.
   (Assurez vous qu’il n’existe aucun espace libre laissé entre le capuchon d’échappement de la vapeur et le couvercle extérieur).
   將蒸汽帽上的孔旋轉至電子鍋前方,將蒸汽帽正好卡入外蓋孔內。
   (請確保蒸汽帽與外蓋之間無任何間隙。)

Important Information / Informations importantes / 重要資訊

- Residue that may remain in the steam cap could cause malfunctions. Please keep the area clean.
- Attaching the steam cap incorrectly does not prevent the rice cooker from cooking rice, but may result in the rice being unevenly cooked.

- Les résidus pouvant rester à l’intérieur du capuchon d’échappement de la vapeur peuvent entraîner des dysfonctionnements. Veuillez toujours le garder propre.
- Une installation incorrecte du capuchon d’échappement de la vapeur n’empêche pas l’appareil de cuire le riz mais peut néanmoins entraîner une cuisson inégale du riz.

- 殘留在蒸汽帽中的殘渣可能會導致機器故障。請保持此區域乾淨清潔。
- 蒸汽帽裝嵌不當，不會妨礙電子鍋的煮飯功能，但可能會造成米飯蒸煮不均。

Main body and Outer lid / Boîtier principal et couvercle extérieur de l’appareil / 鍋體和外蓋

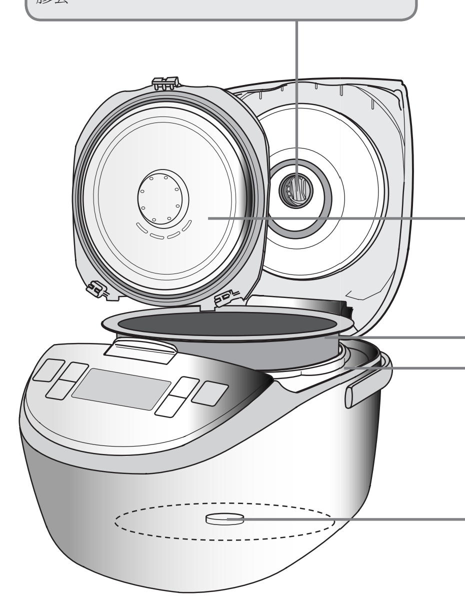
Wipe with a damp cloth.
Essuyez en utilisant un chiffon humide.
用濕布擦。

Steam cap’s fitted parts and the outer lid’s inner surface / Pièces associées au capuchon d’échappement de la vapeur et surface interne du couvercle extérieur / 蒸汽帽的套合部分及外蓋的內表面

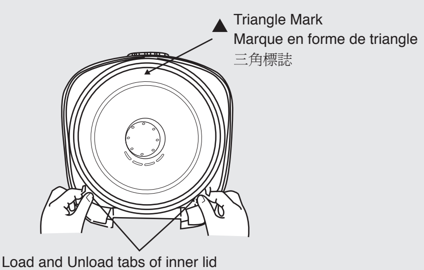
Wipe well with a damp cloth. Also, in the same manner, use a damp cloth to wipe the rubber packing.

Essuyez bien en utilisant un chiffon humide. De la même façon, utilisez aussi un chiffon humide pour essuyer le joint en caoutchouc.

用濕布用力擦。用同樣的方式，使用濕布擦橡膠套。



Inner lid / Couvercle intérieur / 內蓋



■ **Remove the inner lid**

Get hold of two tabs, then pull it towards you.

■ **Attach the inner lid**

① Insert the protruding part marked with ▲ into the locker on the outer lid in a tilted way.
② Press the tabs (both sides) towards the outer lid sides until the click sound is heard.

■ **Retrait du couvercle intérieur.**

Prenez les deux pattes et tirez-les vers vous.

■ **Installation du couvercle intérieur.**

① Insérez la partie protubérante marquée du symbole ▲ dans le dispositif de verrouillage sur le couvercle extérieur en adoptant une approche en angle.
② Pressez sur les languettes (sur les deux côtés) vers l'intérieur des côtés du couvercle extérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic de fermeture.

■ **拆除 內蓋**

按住兩個方格，朝您自己的方向拉。

■ **連接內蓋**

① 將標有 ▲ 的突出部分傾斜插入外蓋上的鎖扣裝置。
② 將方格 (兩側) 朝外蓋的內側按壓，直到聽到滴答聲。

Important Information / Informations importantes / 重要資訊

- Wash with diluted detergent for dishes, sponge, and water
- Please wash the inner lid immediately after cooking with seasonings. Otherwise flour odour, corruption, or rust may develop.
- Remove all the excess water from the inner lid and rubber seal before attaching.

- Lavez en utilisant un détergent pour la vaisselle dilué, une éponge et de l'eau
- Veuillez laver le couvercle intérieur immédiatement après une cuisson avec des assaisonnements. Si vous ne le faites pas, une odeur de farine, une altération ou une corrosion peut se développer.
- Enlevez toute l'eau en excès sur le couvercle intérieur et le joint caoutchouc avant de l'installer.

- 使用用於清洗器皿的淡清潔劑、海綿和水清洗
- 加調味料煮後，請即刻清洗內蓋。否則可能有氣味、腐壞或生銹。
- 連接前，倒掉內蓋和橡膠圈中多餘的水

Inner Pan / Panier à fond / 內鍋

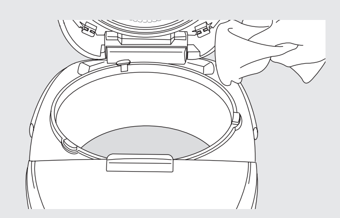
- Use the dish diluted detergent, sponge and water to clean it. Dry the external surface of the inner pan.
- Color change or stripe may occur on fluorine coating, but it is not harmful to health and usage of this inner pan.
- The collision between the external surface of the inner pan and the cast heater may show some scratching marks on the coating depending on the frequency of usage.
  It will not affect the cooking efficiency.

- Utilisez du détergent pour la vaisselle dilué, une éponge et de l'eau pour le lavage. Séchez la surface extérieure du panier à fond.
- Des décolorations ou des bandes peuvent apparaître sur le revêtement contenant du fluor, mais ceci ne nuit pas à la salubrité et à l'utilisation du panier à fond.
- Le contact entre la surface externe du panier à fond et la plaque chauffante peut laisser des éraflures sur le revêtement selon la fréquence d'utilisation. Ceci ne nuit pas à l'efficacité de cuisson.

- 使用器皿專用淡清潔劑、海綿和水清洗它。將內鍋的外表面擦乾。
- 氟塗層上可能會出現變色或條紋，但這對健康及內鍋的使用沒有危害。
- 視乎使用的頻密度，內鍋外表面與電熱板間的碰撞可能會導致塗層上出現刮痕。 這不會影響炊煮效果。

Upper frame / Cadre supérieur / 上支架

Wipe with well-wrung cloth.
Essuyez en utilisant un chiffon bien essoré.
擰干布擦拭。



Important Information / Informations importantes / 重要資訊

Do not pour water directly on the upper frame.
Ne pas verser d'eau directement sur le cadre supérieur.
請勿直接將水倒在上支架上。

How to use
Comment utiliser le cuiseur de riz
如何使用

Temperature sensor and Cast heater / Capteur de température et plaque chauffante / 溫度感應器和電熱板

Wipe with a damp cloth. If an object has become stuck, lightly polish it off using the sand paper (of about #600)
Essuyez en utilisant un chiffon humide. Si un objet s'est coincé, frottez-le légèrement en utilisant du papier de verre (approx. #600)
用濕布擦。若物體變粘，用沙紙輕輕擦掉即可 (約 #600)。

Important Information / Informations importantes / 重要資訊

If it is used when unclean, rice may be burnt or not be cooked properly.
Si le cuiseur n'a pas été nettoyé, le riz peut être brûlé ou ne pas être cuit correctement.
若使用時未清潔乾淨，飯可能燒糊或蒸煮不當。

Troubleshooting
Guide de dépannage
矯正問題措施

Troubleshooting / Guide de dépannage / 矯正問題措施

Please check the following items.
Veuillez vérifier les points suivants.
請檢查以下事項。

Problem / Problème / 問題 — Items to be checked / Points à vérifier / 檢查事項	Rice was / Condition du riz / 飯					During Rice Warming / Durant le réchauffement du riz / 保溫期間				
	Too hard Riz trop dur 太硬	Not cooked (half-cooked) N'est pas cuit (qu'à moitié cuit) 未熟（半熟）	Too soft Riz trop mou 太軟	Flour water overflowed De l'eau a débordé 水溢出	The rice at the bottom of the cooker was terribly burnt. Le riz au fond du cuiseur a été très brûlé. 鍋底飯焦。	Smelly rice Le riz dégage une odeur 飯難聞	Discolored rice Le riz est décoloré 飯變色	Dry rice Le riz est sec 飯太干	Key functions were disabled. Les fonctions principales étaient désactivées. 主要功能無效。	Sounds were produced during cooking Des sons ont été produits durant la cuisson. 蒸煮時有響音
Amount of rice and water level was wrong. La quantité de riz et le volume d'eau n'étaient pas corrects. 水米比例錯誤。	●	●	●	●	●				• Unplug or unfit the plug with the socket. • Appareil débranché ou fiche d'alimentation non adaptée à la prise de courant. • 拔掉電源插頭或插頭插入插座不當。	• Clicking sounds are produced during cooking due to power adjustments. • An explosive "popping" sound is produced during cooking by burst of vapors between the inner pan and the cast heater. • Des clics sont produits durant la cuisson en raison de variations du courant. • Un bruit d'explosion "pop" est produit durant la cuisson à cause de l'explosion de vapeurs entre le panier à fond et la plaque chauffante. • 電力調節導致蒸煮時發出滴答聲。 • 內鍋與電熱板間的水汽噴發導致蒸煮時發出爆炸似的〔砰砰〕聲。
Did not rinse rice. Le riz n'a pas été rincé. 未清洗米。				●	●	●	●			
The bottom of the inner pan was not smooth. Le fond du panier à fond n'était pas lisse. 內鍋底部不平。	●	●			●					
There were some foreign objects on the outside of the inner pan or on the temperature sensor. Il y avait des objets étrangers à l'extérieur du panier à fond ou sur le capteur de température. 內鍋外或溫度感應器上有異物。	●	●	●		●	●	●			
The outer lid was not closed properly. Le couvercle extérieur n'a pas été correctement fermé. 外蓋未蓋好。	●	●		●		●	●	●		
Cooked rice with oil. Riz cuit avec de l'huile. 用油蒸煮。	●	●			●	●	●			
Did not stir the rice after cooking finished. Le riz n'a pas été remué après la fin de la cuisson. 蒸煮後未疏松米飯。	●		●		●					
Warmed rice over 12 hrs or too little rice to be warmed. Le riz a été maintenu chaud pendant plus de 12 heures ou la quantité de riz à tenir chaud était insuffisante. 保溫超過 12 小時或保溫飯量太少。						●	●	●		
Warmed rice with rice scoop or other similar rice utensil inside. Le riz a été réchauffé alors que la cuillère à riz ou un autre ustensile similaire est resté à l'intérieur. 米飯與飯勺子或類似的器具一起保溫。						●				
Warmed cold rice. Du riz froid a été réchauffé. 熱冷飯。						●				
Did not fully clean inner pan. Le panier à fond n'a pas été bien nettoyé. 未徹底清洗內鍋。					●	●				
Unplugged or pushed "Off" [Keep Warm / Off] key while cooking. L'appareil a été débranché ou la touche [Keep Warm / Off] a été pressé durant la cuisson. 蒸煮時拔掉電源插頭或按下 [Keep Warm / Off] 按鈕。		●								
The [Menu Select] key was not correctly pressed. La touche [Menu Select] n'a pas été pressé correctement. 按 [Menu Select] 按鈕不當。	●	●	●	●	●					

When the display shows as follows / Quand l'afficheur vous indique ce qui suit / 如下所示

Display / Afficheur / 顯示	Problems and Troubleshooting / Problèmes et pannes / 問題與矯正問題措施
U14	Following continuous 96 hours under "keep warm" status, the power supply will automatically cut off. Please press [Keep Warm / Off] key first. Après une utilisation continue pendant 96 heures en mode "Maintien au chaud", l'alimentation sera automatiquement coupée. Pressez d'abord la touche [Keep Warm / Off]. 在〔保溫〕模式下持續保溫 96 小時，電源將自動關閉。請首先按 [Keep Warm / Off] 按鈕。
H01 H02 H05 H06	Contact the authorized service centers for repair. Contactez un centre de service agréé pour réparation. 到授權服務中心維修。

Specifications
Spécifications
規格

Model No. / Modèle / 型號編碼		SR-MGS102
Rated Voltage / Tension nominale / 額定		120 V / 伏 ~ 60 Hz / 赫茲
Power Consumption (Approx.) Consommation (Approx.) 功率消耗 (約)	Rice Cooking / Cuisson du riz / 煮米飯	600 W / 瓦
	Cake Baking / Cuisson d'un gâteau / 烘焙蛋糕	620 W / 瓦
	Keep Warm / Maintien au chaud / 保溫	75 W / 瓦
Cooking Capacity ( ) is the amount of rice that can be cooked at one time (Cup) Capacité de cuisson ( ) est la quantité de riz pouvant être cuite en une seule fois (Verre mesureur) 烹煮量 ( ) 是烹煮一次的飯量。(杯)	White Rice / Riz blanc / 白米	0.18 ~ 1.0 L / 升 (1 ~ 5)
	Quick Cook / Cuisson rapide / 快速蒸煮	0.18 ~ 1.0 L / 升 (1 ~ 5)
	Brown Rice / Riz brun / 糙米	0.18 ~ 0.54 L / 升 (1 ~ 3)
	Sticky Rice / Riz gluant / 糯米	0.18 ~ 0.54 L / 升 (1 ~ 3)
	Porridge / Gruau / 稀飯	0.09 L / 升 (1/2)
	Slow Cook / Cuisson lente / 炆煮	0.4 ~ 1.8 L*1 / 升*1
	Cake / Gâteau / 蛋糕	500 g / 克
Size (Approx.) Dimensions (Approx.) 外形尺寸 (約)	Width / Largeur / 寬	251 mm / 毫米
	Length / Longueur / 長	332 mm / 毫米
	Height / Hauteur / 高	210 mm / 毫米
Weight (Approx.) / Poids (Approx.) / 重量 (約)		3.0 kg / 千克

- When the rice cooker is in "Off" mode, the power consumption is about 0.5 W.
- (*1) Reference from water level scale

Please contact dealers or authorized service centers for replacement of control unit or repair

Note: These specifications are subjected to change without prior notice.

- Quand le cuiseur de riz est en mode "Arrêt" (Off), la consommation de courant est d'approximativement 0,5 W.
- (*1) Référence au repère associé au niveau de l'eau

Veuillez contacter un revendeur ou un centre de service agréé pour le remplacement ou la réparation de l'unité de contrôle.

Remarque : Ces spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

- 電子鍋處於關閉模式時，電力消耗爲 0.5 瓦。
- (*1) 參考水位刻度

請聯絡零售商或授權服務中心更換控制器或維修。

註：更改這些規格，恕不提前通知。

	Approximate time for cooking / Temps de cuisson approximatif / 蒸煮的大致時間	Using the Keep Warm mode / Utilisation du mode Maintien au chaud / 使用保溫模式	Usage of Timer / Utilisation de la minuterie / 定時器的使用
White Rice(*1) / Riz blanc(*1) / 白米(*1)	Approx. 40 min / 約 40 分鐘。	○	○
Quick Cook(*2) / Cuisson rapide(*2) / 快速蒸煮(*2)	Approx. 15 min / 約 15 分鐘。	○	✕
Brown Rice(*1) / Riz brun(*1) / 糙米(*1)	Approx. 120 min / 約 120 分鐘。	✕	○
Sticky Rice(*1) / Riz gluant(*1) / 糯米(*1)	Approx. 40 min / 約 40 分鐘。	✕	○
Porridge(*1) / Gruau(*1) / 稀飯(*1)	Approx. 60 min / 約 60 分鐘。	✕	○
Steam / Vapeur / 蒸	Approx. 1-60 min / 約 1-60 分鐘。	✕	✕
Slow Cook / Cuisson lente / 炆煮	Approx. 1-12 hrs / Approx. 1-12 heure(s) / 約 1 -12 小時。	✕	✕
Cake / Gâteau / 蛋糕	Approx. 20-65 min / 約 20-65 分鐘。	✕	✕

- (*1) Time indicated in the table is used for reference when cooking at 120V, 20ºC room temperature, and average rice amount (half of its maximum capacity).
  Cooking time may be changed slightly if different voltage, room temperature, water tempeature, water level, rice amount and quality are applied.
  (*2) Quick cook, rice cooked within 15 minutes. (Under Panasonic test method) Rice 1 cup.
- "✕" indicates modes that are not recommended.
- (*1) Le temps de cuisson indiqué dans le tableau est utilisé comme référence pour une cuisson associée à une tension électrique de 120 V, une température de la pièce de 20ºC et une quantité moyenne de riz (moitié de la capacité maximum).
  Le temps de cuisson peut légèrement varier si la tension électrique est différente, si la température de la pièce est différente, si la température de l'eau est différente, si la quantité d'eau est différente ou si la quantité ou la qualité du riz est différente.
  (*2) Cuisson rapide, le riz est cuit en 15 minutes. (méthode testée par Panasonic) Riz 1 verre mesureur.
- Les modes d'utilisation non recommandés sont signalés par la présence du signe "✕".
- (*1) 表中顯示時間用於在電壓 120 伏，室溫 20 攝氏度情況下，平均米量 (最多米量的一半) 蒸煮時間的參考。
  若電壓、室溫、水溫、水位、米量和品質不同，蒸煮時間可能變更。
  (*2) 快速蒸煮時，時間在 15 分鐘內。(Panasonic 測試方式) 1 杯米.
- "✕" 表示不建議的模式。

Customer Services Directory (United States and Puerto Rico)

Obtain Product Information and Operating Assistance; purchase Parts, Accessories, or Obtain Literature by visiting our Web Site at:

http://www.panasonic.com/help

or, contact us via the web at:

http://www.panasonic.com/contactinfo

You may also contact us directly at:
1-800-211-PANA (7262)
Monday-Friday 9 am-9 pm; Saturday-Sunday 10 am-7 pm, EST.

For hearing or speech impaired TTY users, TTY : 1-877-833-8855

Accessory Purchases (United States and Puerto Rico)

Purchase Parts, Accessories and Instruction Books online for all Panasonic Products by visiting our Web Site at:

http://www.pstc.panasonic.com

or, send your request by E-mail to:

npcparts@us.panasonic.com

You may also contact us directly at:
1-800-332-5368 (Phone) 1-800-237-9080 (Fax Only) (Monday-Friday 9 am to 9 pm, EST.)
Panasonic Services and Technology Company
20421 84th Avenue South,
Kent, WA 98032
(We Accept Visa, MasterCard, Discover Card, American Express, and Personal Checks)

For hearing or speech impaired TTY users, TTY : 1-866-605-1277

Product Repairs (United States and Puerto Rico)

MAIL TO:
Centralized Factory Service Center
Panasonic Service and Technology Company
410B Airport Road
Elgin, IL 60-123-9333
Attention: BD/DVD Repair

Please carefully pack and ship, prepaid and insured, to the Elgin Centralized Factory Service Center.

Panasonic Home Appliances (Thailand) Co., Ltd.
Web Site USA : http://panasonic.com
Canada : http://panasonic.ca

RZ19A9721-A
PHAT0906-0
Printed in Thailand